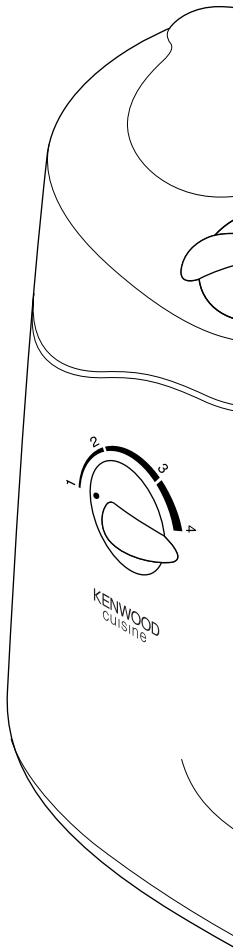
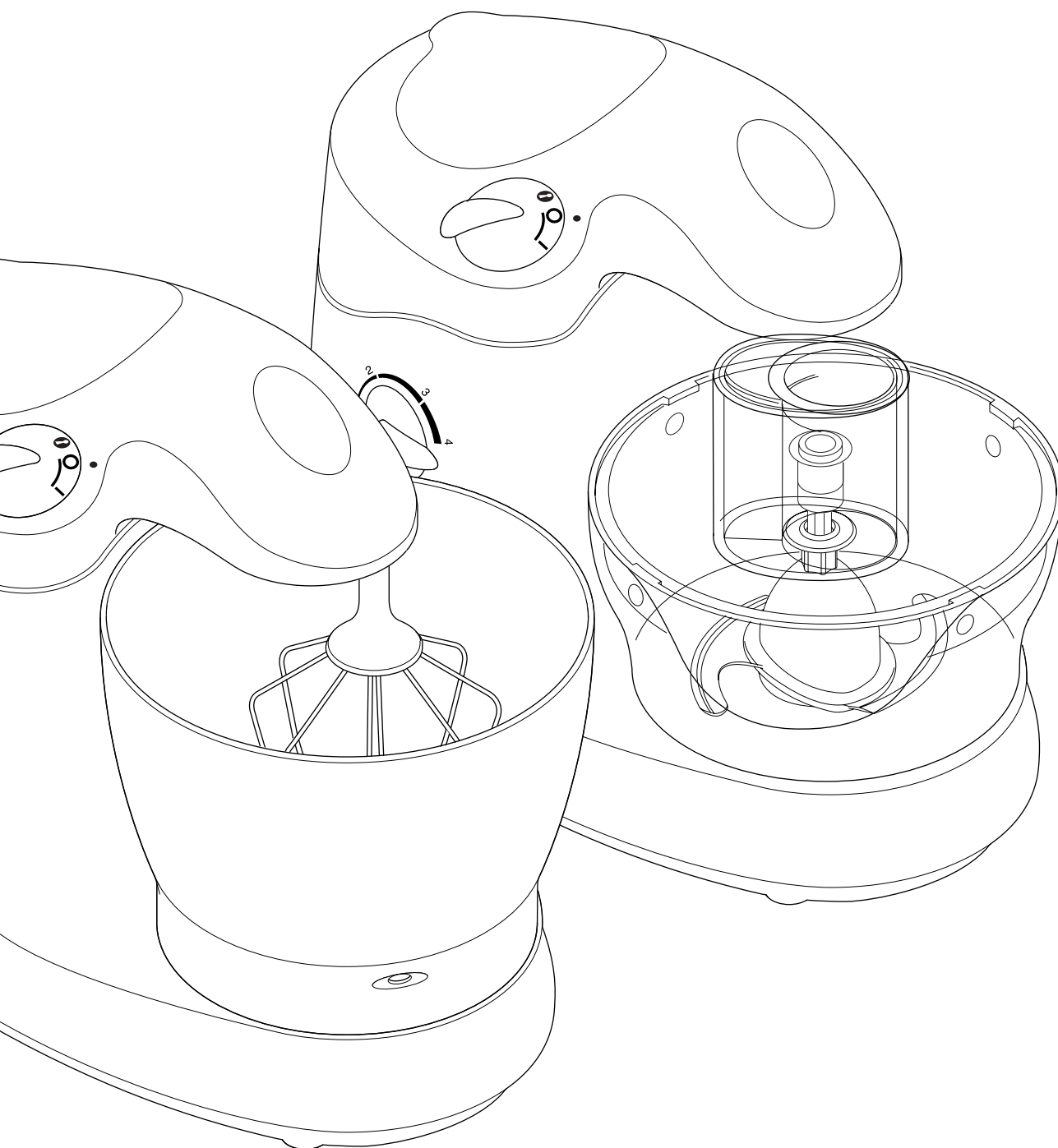


**Kenwood Limited**, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)



# Kenwood Cuisine KM190



**KENWOOD**

# Einleitung

Mit Ihrer neuen Kenwood Küchenmaschine können Sie Ihre Lieblingsgerichte einfach und schnell zubereiten, ob es sich nun um Brot oder ein Soufflé, Meringuen oder einen Kuchen handelt. Kenwood erleichtert diese Aufgaben. Dank der zahlreichen Zubehörteile sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

# Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Siehe Packungsinhalt auf der Seite gegenüber.

## Wichtige Sicherheitshinweise

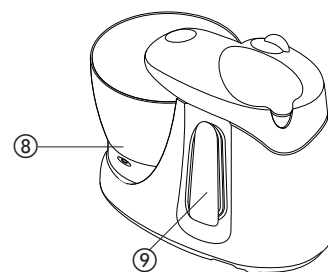
- Nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze greifen.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern und Arbeitsscheiben.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Eine beschädigte Maschine nicht weiter benutzen, sondern vor Benutzung überprüfen und reparieren lassen - siehe Seite 7, Abschnitt "Kundendienst".
- Nur das zugelassene Zubehör verwenden, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal (ausgenommen Knethaken).
- Diese Maschine ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Die auf Seite 2 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Diese Maschine darf von Kindern und körperbehinderten Personen nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.

## Vor dem Einschalten

- Überprüfen, ob Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

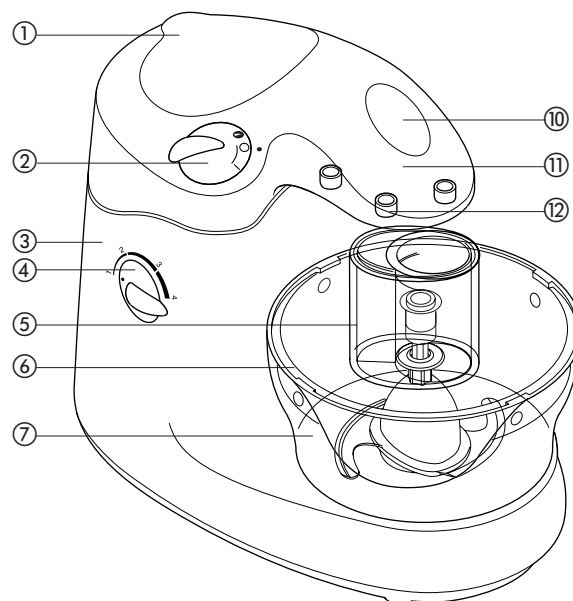
## Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alle Teile der Verpackung und die Kunststoffabdeckungen der Messerklingen entfernen. Die Klingenabdeckungen können Sie wegwerfen - sie schützen die Messerklingen nur während der Montage und dem Transport.
- 2 Alle Teile abwaschen - siehe Seite 7, "Reinigung und Pflege".
- 3 Überschüssiges Netzkabel um die Aufwicklung auf der Rückseite der Maschine wickeln.



## Gerätebeschreibung

- 1 Anschlußabdeckung
- 2 Ein-/Ausschalter und Freigabe des Rührarms
- 3 Motoreinheit
- 4 Geschwindigkeitsschalter
- 5 Stopfer
- 6 Zubehördeckel
- 7 Zubehörschüssel
- 8 Rührschüssel
- 9 Netzkabelaufwicklung
- 10 Löseknopf für Rührwerkzeug
- 11 Rührkopf
- 12 Rührwerkzeuffassungen



Das erhältliche Zubehör  
Küchenmaschine

**Schneebesen** Seite 2

**Knethaken** Seite 2

**K-Haken** Seite 2

**Mixer (Aufsatz)** Seite 3

**Schlagmesser** Seite 4

**Schnitzelscheibe/Raspelscheibe** Seite 5

**Zitruspresse** Seite 6

**Entsafter** Seite 6

**Spatel**

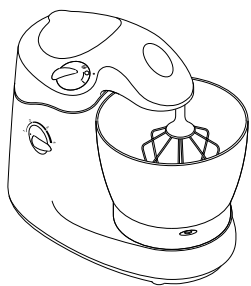
**Abdeckung** Bestellnummer 492239

Die Ausstattung kann variieren

- Zubehörteile, die nicht in der Grundausstattung Ihres Geräts enthalten sind, erhalten Sie bei Ihrem KENWOOD-Händler.

- Das Zubehör für die Speisenverarbeitung verwendet die gleiche Schüssel. Eine Packung mit mehr als einem Zubehör enthält daher immer nur eine Schüssel.

Zubehör für Speisenverarbeitung



# Die Küchenmaschine

Das Rührwerk verwenden Sie für Kuchenteig, Brotteig, Pasteten und Meringues.

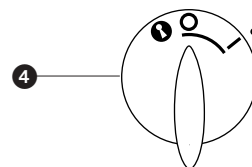
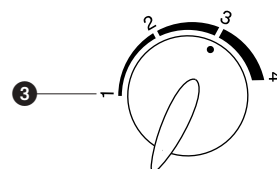
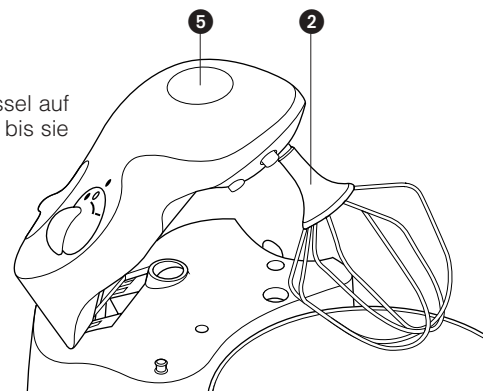
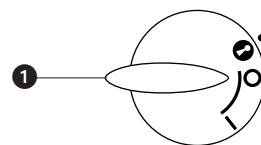
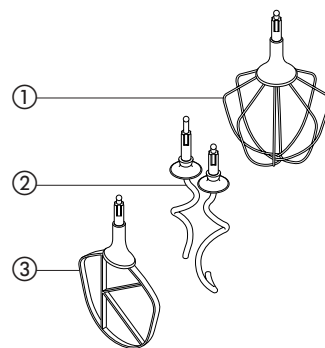
## Die Zubehörteile und ihr Gebrauch

- Schneebesen ① zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, zur Zubereitung von Kuchenmischungen, zum Rühren von Margarine und Zucker (verwenden Sie Blockmargarine bei Zimmertemperatur), zum Unterheben von Eiern in Biskuit und Obstkuchen.
- Kneithaken ② für Hefeteige. Verwenden Sie beide Kneithaken.
- K-Rührer ③ zum Unterheben von Mehl oder Obst in Kuchenmischungen, Zubereiten von Mürbeteig.

- Wichtig
- Die Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen, damit sie nicht überhitzt.
  - Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen verwenden - er kann dabei zerbrechen.
  - Nach dem Reinigen die Rührschüssel wieder aufsetzen. Sie schützt die Anschlußstelle darunter.

## Gebrauch der Küchenmaschine

- 1 Den Ein-/Ausschalter auf 'I' stellen, um den Rührarm anzuheben. ①
- 2 Die Zutaten in die Rührschüssel geben, dann die Rührschüssel auf das Grundgerät aufsetzen. Dabei wenn nötig etwas drehen, bis sie einrastet.
- 3 Die Rührwerkzeuge und ihre jeweiligen Anschlüsse sind mit Farbmarkierungen versehen. Wählen Sie das benötigte Rührwerkzeug, und setzen Sie es durch Drehen und Hineindrücken in den entsprechend markierten Anschluß. ②
- Verwenden Sie immer beide Kneithaken zusammen; alle anderen Rührwerkzeuge dürfen nur einzeln, verwendet werden.
- 4 Den Rührarm absenken, bis er hörbar einrastet - **nur dann läßt sich die Maschine einschalten.**
- 5 Die passende Geschwindigkeit einstellen ③
- 6 Den Netzstecker einstecken und den Ein-/Ausschalter auf 'I' ④
- 7 Zum Abschalten den Ein-/Ausschalter zurück auf 'O' stellen.



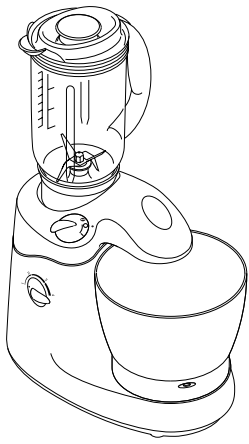
- Entfernen der Rührwerkzeuge
- 1 Die Maschine ausschalten.
  - 2 Den Rührarm entriegeln ①
  - 3 Die Auswurf-taste drücken ⑤
  - **Zuerst** das Zubehörteil, und dann die Rührschüssel abnehmen.

- Tips
- Wenn Sie Zutaten, die spritzen können (z.B. Sahne oder Mehl), in der Rührschüssel haben, sollten Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit beginnen und dann die Geschwindigkeit gegebenenfalls erhöhen.
  - Wenn die Maschine schwer läuft, die Geschwindigkeit erhöhen.

- Geschwindigkeit wählen
- Für alle Funktionen**
- **Schlagen** hoch
  - **Kneten** hoch
  - **Rühren Mehl/Früchte in Kuchenteig** niedrig bis mittel
  - **Gebäckteig** niedrig bis mittel
  - **Mixer** hoch
  - **Schlagmesser** mittel bis hoch
  - **Schneidscheibe/Raspelscheibe** mittel bis hoch
  - **Zitruspresse** niedrig bis mittel
  - **Entsafter** hoch

- Höchstfüllmengen
- **Eiweiß** 8
  - **Mixaufsatz** 1 Liter
  - **Biskuitboden** Gesamtgewicht 1,2kg
  - **Früchtekuchen** Gesamtgewicht 1,75kg
  - **Mürbeteig** Mehlanteil 300g
  - **Brotteig** Mehlanteil 1,0kg jedoch nur dann, wenn mindestens 500ml Flüssigkeit zugegeben werden. Enthält die Mischung weniger Flüssigkeit, bereiten Sie jeweils die Hälfte zu, da es ansonsten zur Überlastung kommen kann.
  - **Fleisch zerkleinern** 340 g

**Reinigung** siehe Seite 7



## Der Mixer

Der Mixer kann verwendet werden zur Zubereitung von Suppen, Getränken, Pasteten, Mayonnaise, zum Hacken von Nüssen und zur Herstellung von Semmelbröseln aus Brot und Biskuit.

- ① Einfülldeckel. Sie können diesen Deckel abnehmen und bei laufendem Mixer Zutaten hinzufügen (z.B. Öl für Mayonnaise oder Brot für Semmelbrösel).
- ② Deckel
- ③ Mixbecher

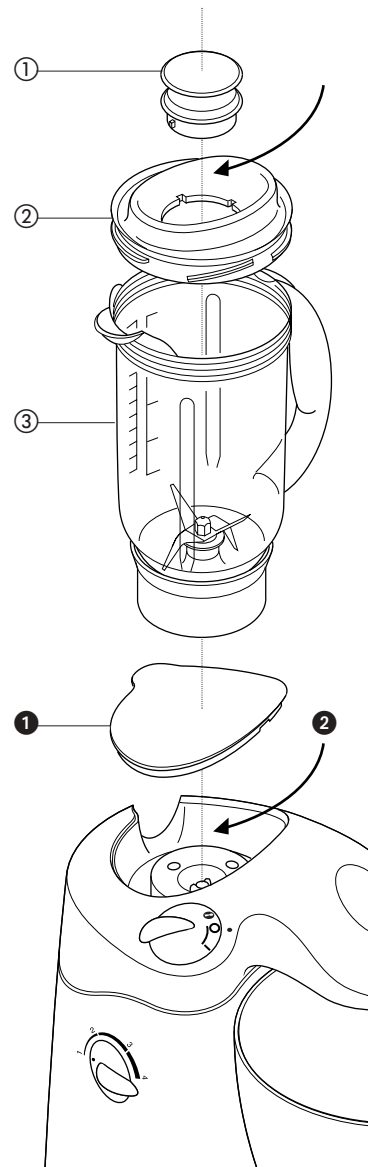
- Sicherheitshinweise**
- Nach dem Ausschalten warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen, dann erst den Mixer abnehmen.
  - Keine sehr heißen Flüssigkeiten mixen.

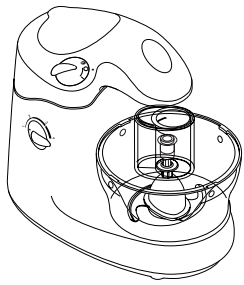
- Wichtig**
- Den Mixer nie länger als eine Minute eingeschaltet lassen, damit er nicht überhitzt. Alle Zutaten sind innerhalb einer Minute verarbeitet.
  - Den Mixer nicht vor dem Einschalten mit trockenen Zutaten füllen. Die Zutaten in kleine Stücke schneiden und bei laufendem Mixer durch den Einfülldeckel zugeben.
  - Manche Gewürze wie z.B. Nelken, Dill oder Kreuzkümmel greifen den Kunststoff an und sollten daher nicht im Mixer verarbeitet werden.
  - Der Mixer ist kein Vorratsbehälter. Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Mixer stehen lassen, und unmittelbar nach der Verarbeitung den Mixer entleeren.
  - Nie die Höchstfüllmenge von 1 Liter überschreiten.

### Gebrauch des Mixaufsatzes

- 1 Den Rührarm absenken, bis er einrastet.
- 2 Die Anschlußabdeckung abnehmen ①
- 3 Die Zutaten in den Mixbecher geben.
- 4 Den Deckel und den Einfülldeckel auf den Mixbecher aufschrauben.
- 5 Den Mixeraufsatz auf den Anschluß schrauben ②
- 6 Das Gerät einschalten.

- Tip**
- Für die Herstellung von Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixer geben. Dann den Einfülldeckel abnehmen und das Öl bei laufendem Gerät in einem gleichmäßigen dünnen Strahl zugeben.





## Das **Zubehör für die Speisenverarbeitung**

Mit diesem Zubehör können Sie zerkleinern, schneiden, mahlen und raspeln.

### **Schlagmesser**

Mit dem Schlagmesser zerkleinern Sie rohes und gegartes Fleisch, gekochte Eier, Gemüse, Nüsse, Patés und Dips, oder zerbröseln Brot und Keks. Es kann auch verwendet werden für Mürbeteig und Streusel.

- ① Stopfer: kleiner und großer
- ② Zubehördeckel
- ③ Schlagmesser
- ④ Arbeitsschüssel

**Sicherheit** • **Den Deckel erst abnehmen, wenn das Schlagmesser vollständig zum Stillstand gekommen ist.**

- Vorsicht - die Klingen sind scharf. Beim Einsetzen, Abnehmen und Reinigen das Schlagmesser immer am Griff oben halten, von den Klingen weg.
- Immer das Schlagmesser herausnehmen, bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren.

- Wichtig**
- Keine Eiswürfel oder anderen harten Nahrungsmittel wie z.B. Gewürze zerkleinern - diese können das Zubehörgerät beschädigen.
  - Keine schweren Lasten wie z.B. Brotteig mit dem Schlagmesser verarbeiten, sonst kann die Küchenmaschine beschädigt werden. Verwenden Sie statt dessen die Knethaken und die Rührschüssel.
  - Keine Flüssigkeiten mischen: sie können durch den Gerätedeckel auslaufen. Für Flüssigkeiten verwenden Sie bitte den Mixer.
  - Beim Zerkleinern von rohem Fleisch kann die Maschine etwas wandern - das ist normal.

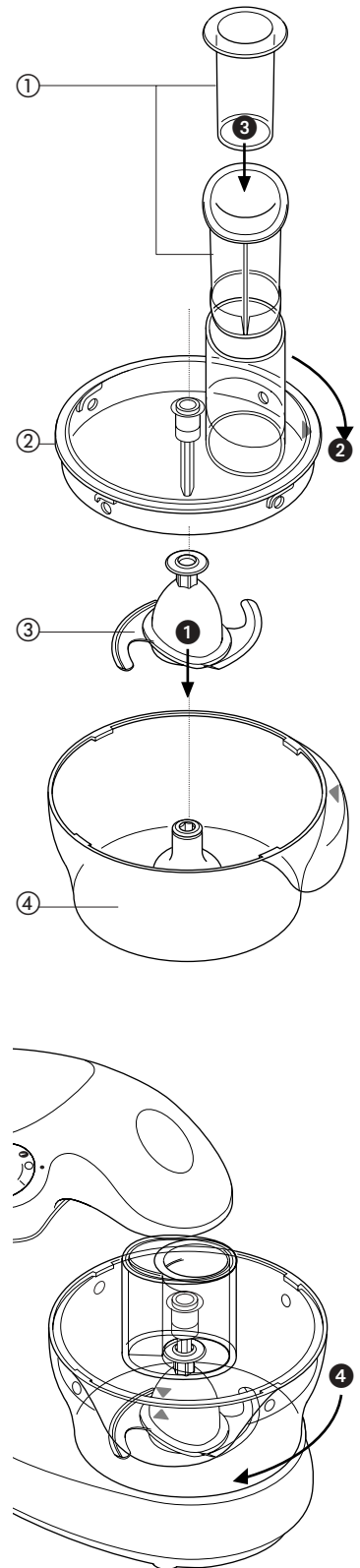
### **Verwendung des Schlagmessers**

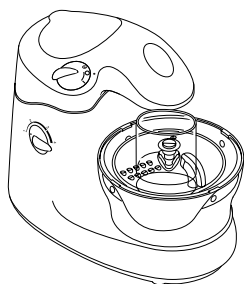
- 1 Den Rührkopf nach unten schwenken, bis er hörbar einrastet.
- 2 Das Schlagmesser in die Arbeitsschüssel einsetzen ①.
- 3 Die Nahrungsmittel schneiden und in die Arbeitsschüssel geben; dabei darauf achten, daß keine Nahrungsmittel in das Mittelloch der Messerwelle fallen.
- 4 Den Deckel auf die Schüssel aufsetzen: mit dem Griff nach rechts und dem Füllrohr nach hinten. Dann die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis die Markierungspfeile aufeinander ausgerichtet sind ②.
- Wenn Sie Schwierigkeiten haben, die Deckelwelle in das Schlagmesser einzusetzen, sollten Sie das Oberteil des Schlagmessers etwas drehen und es dann noch einmal versuchen.
- 5 Die Füllrohre ③ einsetzen.
- 6 Die Einheit auf das Grundgerät aufsetzen - mit dem Handgriff nach hinten - und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet ④.
- 7 Die Maschine einschalten und laufen lassen, bis das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

- Hinweise**
- Vor dem Einfüllen die Nahrungsmittel schneiden: Fleisch, Brot, Gemüse und andere Nahrungsmittel ähnlicher Konsistenz in etwa 2 cm große Würfel. Kekse in Stücke brechen und bei laufender Maschine durch die Füllrohre einfüllen.
  - Zur Herstellung von Gebäckteig festes Fett aus dem Kühlschrank, in Würfel geschnitten, verwenden und mit dem Mehl zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Dann langsam durch das Füllrohr Wasser zugeben, bis ein Teig entstanden ist. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Maschine abschalten.
  - Während der Verarbeitung können sich einige Speisen am Deckelrand ablagern. In diesem Fall nach der Hälfte der Verarbeitungszeit die Maschine abschalten, die Ablagerung nach unten schaben, und die Verarbeitung fortsetzen.
  - Bei Verwendung der Schlagmesser darauf achten, daß die Nahrungsmittel nicht zu lange verarbeitet werden.

- Maximale Füllmengen**
- **Gebäckteig** 300 g Mehl
  - **Fleisch** 340 g

**Reinigung** siehe Seite 7





## Das **Zubehör für die Speisenverarbeitung** *Fortsetzung...*

### **Schnitzelscheibe/Raspelscheibe/Stiftscheibe**

Mit der Schnitzel- und der Raspelscheibe können Sie Früchte, Gemüse und Käse schnitzeln oder raspeln, und mit der Stiftscheibe Gemüse, z.B. Kartoffeln oder Früchte, stiftein.

① Stopfer: großer und kleiner

② Füllrohr

③ Gerätedeckel

④ Arbeitsschüssel

enthaltene Schneidscheiben ⑤ Schnitzelscheibe/Raspelscheibe, dick

⑥ Schnitzelscheibe/Raspelscheibe, dünn

⑦ Stiftscheibe, dünn, für Julienne

zusätzliche Schneidscheiben ⑧ Raspelscheibe, extra grob, Bestellnummer 639021

⑨ Raspelscheibe, Bestellnummer 639150

⑩ Standard-Stiftscheibe, Bestellnummer 639083

☎ Zusätzliche Schneidscheiben erhalten Sie von Ihrer KENWOOD-Werkstatt.

### **Die Schneidscheiben**

*Schnitzelscheibe/Raspelscheibe*

Die Platten ⑤ und ⑥ sind beidseitig verwendbar: mit der einen Seite erhalten Sie Scheiben, mit der anderen Seite raspeln Sie. In Scheiben schneiden können Sie Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete, Zwiebeln. Raspeln können Sie Käse, Karotten, Kartoffeln und andere Zutaten ähnlicher Konsistenz. *Die Scheibe mit der gewünschten Seite nach oben einsetzen.*

*Stiftscheibe (Julienne-Scheibe)* ⑦ Kartoffeln für dünne Pommes Frites; feste Zutaten für Salate, Garnituren, Eintöpfe und Pfannengerührtes (z.B. Karotten, Steckrüben, Gurken)

*Raspelscheibe extra grob* ⑧ zum Grobraseln von Käse oder Karotten

*Raspelscheibe* ⑨ Zum Reiben von Parmesankäse oder Kartoffeln für Kartoffelpuffer

*Standard-Stiftscheibe* ⑩ Kartoffeln für dünne Pommes Frites, feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Steckrüben, Gurken)

**Sicherheit** • **Den Deckel immer erst abnehmen, wenn die Schneidscheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.**

- Die Schneidscheiben vorsichtig anfassen - sie sind sehr scharf.
- Die Arbeitsschüssel nicht bis zur Schneidscheibe füllen, sondern regelmäßig leeren.

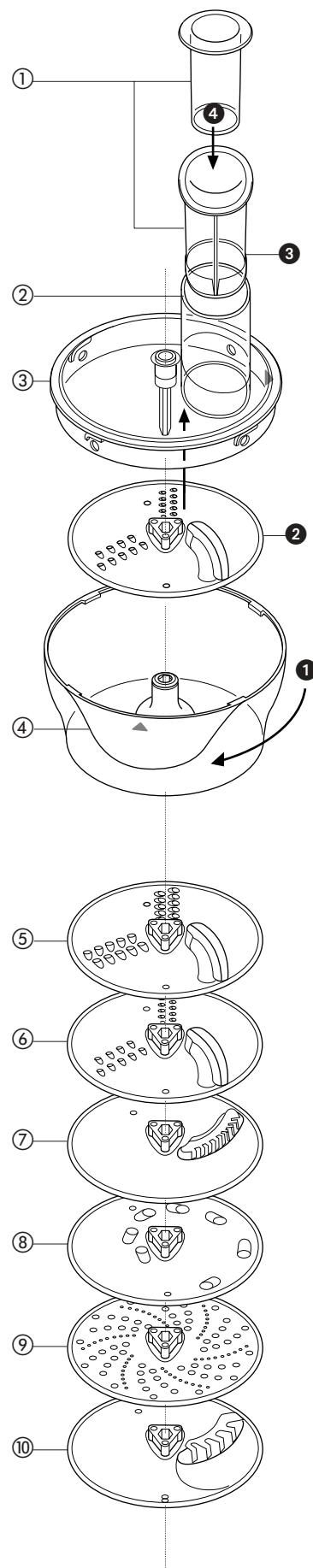
### **Verwendung der Schneidscheiben**

- 1 Den Rührkopf nach unten schwenken, bis er hörbar einrastet.
- 2 Die Schüssel - mit dem Griff nach hinten - auf das Grundgerät aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet ①
- 3 Die Schneidplatte mit der gewünschten Schneidseite nach oben ② auf die Welle im Deckel aufsetzen.
- 4 Den Deckel mit dem Füllrohr auf der rechten Seite auf die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Pfeile aufeinander ausgerichtet sind.
- 5 Entscheiden Sie sich für eines der Füllrohre. Der Stopfer enthält ein dünneres Füllrohr für einzelne oder dünne Teile.
- 6 Zuerst den großen Stopfer in das Füllrohr ③ einsetzen.
- 7 Beide Stopfer zusammen ④ verwenden.
- 8 Das Schnitzelgut in das Füllrohr geben.
- 9 Maschine einschalten und Schnitzelgut mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten drücken - **nie mit den Fingern drücken!**

das **dünne** Füllrohr  
das **große** Füllrohr

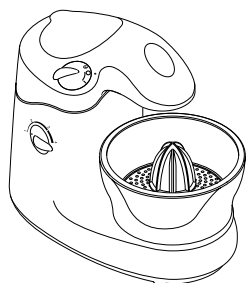
- Tips**
- Immer frische Zutaten verwenden.
  - Das Schnitzelgut nicht zu klein schneiden. Das große Füllrohr in der Breite möglichst gleichmäßig füllen. Dadurch wird verhindert, daß das Füllgut während des Schnitzelns zur Seite rutscht. Oder verwenden Sie das dünne Füllrohr.
  - Bei Arbeiten mit der Stiftscheibe dünnes Schnitzelgut waagrecht einfüllen.
  - Beim Schnitzeln oder Raspeln: Aufrecht eingefülltes Schnitzelgut ergibt kleinere Stücke als liegend eingefülltes.
  - Am Ende des Schnitzelns bleibt immer ein nicht geschnittener Rest auf der Schneidscheibe oder im Schnitzelgut.

**Reinigung** siehe. Seite 7





## Zitruspresse und Entsafter MA110



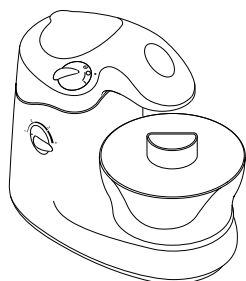
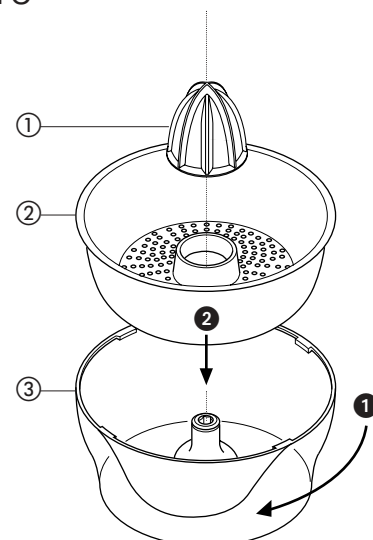
### Zitruspresse

Mit der Zitruspresse lassen sich Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Limetten, Limonen und Grapefruit auspressen.

- ① Kegel
- ② Sieb
- ③ Arbeitsschüssel

### Gebrauch der Zitruspresse

- 1 Den Rührarm herunterschwenken, bis er einrastet.
- 2 Die Arbeitsschüssel mit dem Griff nach hinten auf den Sockel aufsetzen und nach rechts drehen ①
- 3 Zuerst das Sieb, dann den Kegel in die Schüssel einsetzen ②
- 4 Die Frucht halbieren, das Gerät einschalten, und die Frucht fest auf den Kegel drücken.



### Entsafter

Mit der Saftzentrifuge können Sie Hartobst und Gemüse entsaften.

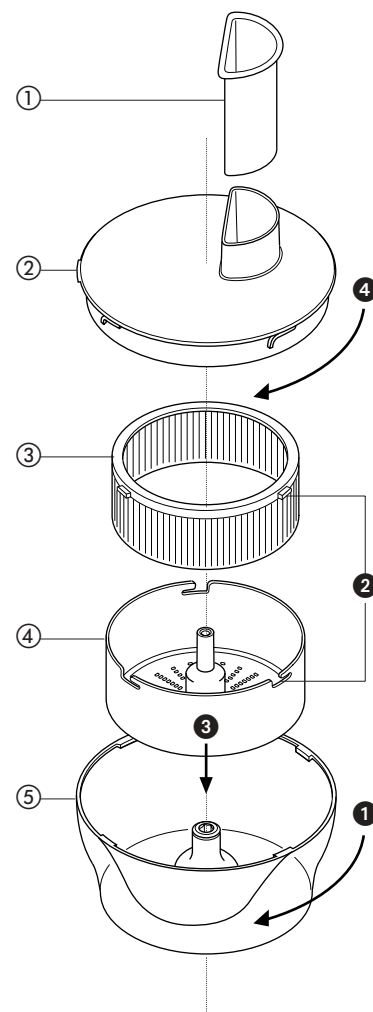
- ① Stopfer
- ② Deckel
- ③ Sieb
- ④ Innenschüssel
- ⑤ Arbeitsschüssel

Sicherheitshinweise  
Wichtig

- Den Entsafter nie ohne aufgesetzten Deckel einschalten.
- Die Küchenmaschine kann aufgrund der ungleichmäßigen Verteilung des Fruchtfleisches ab und zu vibrieren. Werden die Vibrationen zu stark, die Maschine ausschalten und das Sieb leeren.
- Wir empfehlen, jeweils nicht mehr als 450g Obst oder Gemüse auf einmal zu verarbeiten und das Sieb und die Innenschüssel regelmäßig zu leeren.
- Vor der Verarbeitung Obst und Gemüse wie z.B. Paprika, Melonen und Pflaumen entkernen, und Obst mit harter Schale wie z.B. Melone oder Ananas schälen. Äpfel brauchen vor der Verarbeitung nicht geschält oder entkernt werden.

### Gebrauch der Saftzentrifuge

- 1 Den Rührarm nach unten schwenken, bis er einrastet.
- 2 Die Schüssel mit dem Griff nach hinten auf den Sockel setzen und nach rechts drehen ①
- 3 Das Sieb in die Innenschüssel einsetzen; dabei darauf achten, daß die Laschen des Siebs in die Aussparungen der Innenschüssel passen ②
- 4 Die Innenschüssel in die Arbeitsschüssel einsetzen ③
- 5 Den Deckel mit dem Einfüllschacht nach rechts auf die Schüssel aufsetzen und nach rechts drehen ④
- 6 Die Zutaten vorbereiten und in passende Stücke schneiden und ein oder zwei Stück in den Einfüllschacht füllen.
- 7 Die Küchenmaschine einschalten und die Zutaten mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten drücken. - **Verwenden Sie dazu nie Ihre Finger!** - Die Stücke vollständig verarbeiten, bevor weitere hinzugegeben werden.
- 8 Nach Verarbeitung der gesamten Menge das Gerät ohne Zutaten weitere 20 sek. laufen lassen, damit der ganze Saft aus dem restlichen Fruchtfleisch herausgepreßt werden kann.



- Tips
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit frischem Obst und Gemüse.
  - Saft von Zitrusfrüchten wird bitter, weil die Schale und die weiße Haut auch verarbeitet werden. Für Zitrusfrüchte sollten Sie die Zitruspresse verwenden.

**Reinigung** siehe Seite 7

## Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Darauf achten, daß Gehäuse, Netzkabel und Netzstecker nicht naß werden.
- Vorsicht beim Umgang mit den Messern und Schneidplatten - sie sind extrem scharf.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können die Kunststoffteile verfärben. Dies ist normal und beschädigt weder den Kunststoff, noch beeinträchtigt dies den Geschmack der nachfolgend verarbeiteten Säfte. Diese Verfärbungen können durch vorsichtiges Reinigen mit Pflanzenöl entfernt werden.
- Die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gehäuse/Maschine   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.</li> <li>• Keine Scheuermittel verwenden, und das Gerät nicht in Wasser tauchen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rührwerkzeuge      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im heißem Seifenwasser. Nicht in der Spülmaschine.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Mixer              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Den Mixer mit warmem Wasser füllen, Deckel und Einfülldeckel aufsetzen. Dann den Mixer ca. 20 - 30 Sekunden auf höchster Geschwindigkeitsstufe laufen lassen.</li> <li>2 Das Wasser ausgießen und den Mixer ausspülen. Eventuelle restliche Verschmutzungen mit einer Bürste entfernen.</li> <li>3 Den Mixer abwischen und sorgfältig abtrocknen.<br/>Den Mixer nicht längere Zeit im Wasser einweichen oder Wasser im Mixbecher stehen lassen.</li> </ol> |
| Alle anderen Teile | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Kundendienst

- Verwenden Sie die Küchenmaschine **nur** für den vorgesehenen Zweck.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt repariert werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen

- beim Gebrauch Ihres Geräts
  - bei der Bestellung von Zubehörteilen
  - bei Kundendienst oder Reparatur
- Wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

# Rezepte

## Wintersuppe

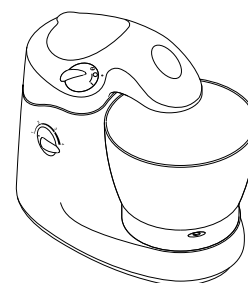
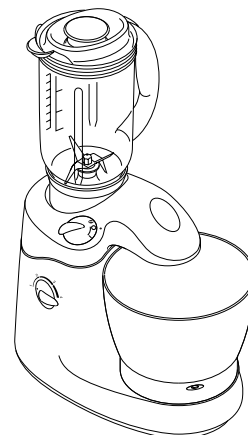
- Zutaten
- Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln, je 16 Würfel à 2cm
  - Fleischbrühe
  - 100g rote Linsen, gewaschen
  - 250ml Gemüsebrühe
  - 400g geschälte Tomaten aus der Dose
  - Salz und Pfeffer
  - 200g gekochter Schinken in Würfeln von 1cm

- Zubereitung
- 1 Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln in dieser Reihenfolge in den **Mixer** geben.
  - 2 Bis zur 1 Liter Markierung mit Fleischbrühe auffüllen.
  - 3 Die Zutaten bis zu 10 Sekunden lang (nicht länger) im Mixer zerkleinern.
  - 4 Die Mischung in einen Topf geben, Linsen, Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
  - 5 Die Suppe unter ständigem Rühren aufkochen, dann ca. 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln, bis die Zutaten gar sind. Regelmäßig umrühren.
  - 6 Die Speckwürfel hinzufügen und die Suppe erneut 5 - 10 Minuten erhitzen. Sofort servieren.

## Weißbrot - Laib oder Brötchen

- Zutaten
- 500g Mehl
  - 1TL Salz
  - 15g Fett
  - 15g Frischhefe oder 2TL Trockenhefe mit 1TL Zucker
  - 300ml warmes Wasser (43°C). Ein Thermometer verwenden oder 100 ml kochendes Wasser auf 200ml kaltes Wasser geben.
  - **Immer die Höchstfüllmengen beachten** (siehe Seite 2).

- Zubereitung
- 1 **Trockenhefe:** Das warme Wasser in eine Schüssel gießen, die Trockenhefe und den Zucker hinzugeben und die Mischung 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe gegangen ist.  
**Frischhefe:** Frischhefe in eine Schüssel mit Mehl zerkrümeln. Bei anderen Hefearten die Herstelleranweisungen bezüglich Verarbeitung und Menge beachten.
  - 2 Die Flüssigkeit in die **Schüssel** geben, dann das Mehl (ggf. mit der frischen Hefe), Salz und Schmalz zugeben.
  - 3 Die **Knethaken** einsetzen, dann die Schüssel aufsetzen.
  - 4 Die Maschine einschalten und langsam die Geschwindigkeit bis zur Höchstgeschwindigkeit steigern.
  - 5 Weiter kneten, bis die Mischung eine glatte Oberfläche aufweist und bei Berührung nachgibt. **Die Maschine nie länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen, damit sie nicht überhitzt wird.**
  - 6 Den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
  - 7 Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und 2 - 3 Minuten von Hand durchkneten, um die Gasbläschen auszudrücken. Den Teig von Hand durchkneten, da das verdoppelte Volumen die Küchenmaschine beschädigen könnte.
  - 8 Den Teig zu einem Brotlaib oder ca. 15 Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
  - 9 Brot 20 - 25 Minuten, Brötchen 10 - 15 Minuten bei 230°C/Gas Stufe 8 backen.
  - 10 Brot oder Brötchen sind fertiggebacken, wenn sie hohl klingen, wenn man auf den Boden klopft.



## sunuř

Kenwood karıřtırıcınızı birok amala kullanabilirsiniz. rneęin sufle, ekmek, kaymaklı kurabiye ya da kek yaparken Kenwood size kolaylık saęlar. Geniř ek para dizisi ise istedięinizi yapma olanaęı verir.

# Kenwood yiyecek işleyicinin parçaları

Yiyecek işleyici paketinin içeriği için karşıdaki kılavuza bakınız.

## güvenlik önlemleri

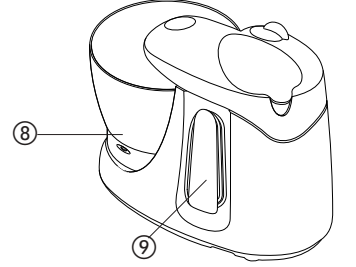
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı ek parçalarından uzak tutunuz.
- Bıçakları ve kesici diskleri kullanırken çok dikkatli olunuz. Bıçaklar ve kesici diskler çok keskindir.
- Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Hasarlı yiyecek işleyiciyi onarımcıya götürüp denetimden geçirin. Bu konuda 16. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kullanmayınız. Hamur yoğurucu dışında aynı anda birden fazla ek parça kullanmayınız.
- Bu yiyecek işleyici yalnızca evde kullanım amacıyla üretilmiştir.
- Aygıtı hiçbir zaman 11. sayfada açıklanan azami kullanım miktarlarının üstünde yiyecek doldurmayınız.
- Aygıtın ek parçalarını takmadan ya da çıkarmadan ve temizlemeden önce ya da kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı küçük çocukların, çok yaşlı ve engelli kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- Bu mutfak robotu yalnızca evde kullanım amacıyla üretilmiştir.

## elektrik akımına bağlanması

- Yiyecek işleyici çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu yiyecek işleyici, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

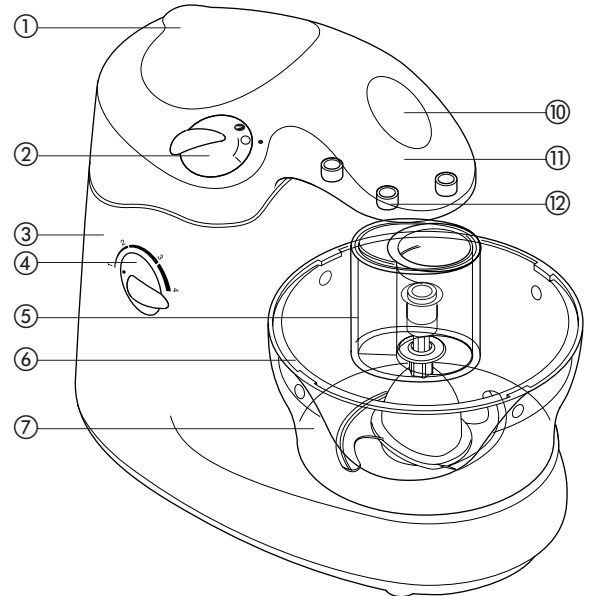
## ilk kullanımdan önce

- 1 Plastik bıçak koruyucular dahil olmak üzere aygıtın tüm ambalajını çıkarınız. Plastik koruyucular, bıçakları üretim ve taşıma sırasında korumak içindir. Bu yüzden, bunları atabilirsiniz.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 16. sayfadaki 'temizlik' bölümünü okuyunuz.
- 3 Elektrik kordonu fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma kenetine sarınız.



## yiyecek işleyicinin parçaları

- 1 koruyucu kapak
- 2 açma/kapama ve kafa kaldırma düğmesi
- 3 güç birimi
- 4 hız düğmesi
- 5 iticiler
- 6 kapak
- 7 çanak
- 8 karıştırma çanağı
- 9 kordon sarma keneti
- 10 ek parça takma/çıkarma düğmesi
- 11 karıştırıcı kafası
- 12 ek parça yuvaları



mevcut ek parçalar  
karıştırıcı

**çırpıcı** sayfa 11  
**hamur yoğurucular** sayfa 11  
**karıştırma donatısı** sayfa 11

**öğütücü/sıvılaştırıcı** sayfa 12

yiyecek işleyicinin ek parçaları

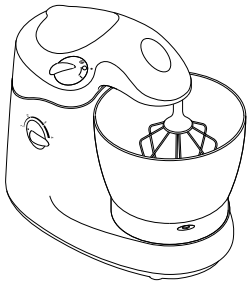
**bıçak** sayfa 13  
**dilimleyici/rendeleyici/doğrayıcı** sayfa 14  
**meyve sıkacağı** sayfa 15  
**sert meyve sıkacağı** sayfa 15

**spatula/kazıma bıçağı**

**kapak** parça numarası 492239

☎ Satın almak istediğiniz ek parçalar için yetkili KENWOOD satıcısına başvurunuz.

- Yiyecek işleyicinin tüm ek parçaları aynı çanakta kullanılır. Bu yüzden, birden fazla ek parça içeren paketlerle birlikte yalnızca bir çanak verilmektedir.



karıştırıcı

Karıştırıcıyı kek, ekmek, hamur işi ve kaymaklı kurabiye yapmak için kullanınız

## kariştiricinin parçaları ve kullanımı

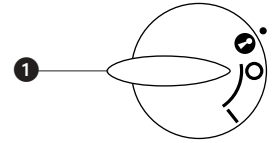
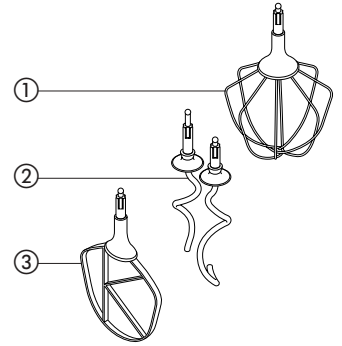
çirpıcı ① yumurta akı, kaymak, hazır tatlı, kek karışımlarını çırpmaq; margarin ve şekerı kremalaştırmak (bunun için oda sıcaklığında kalıp margarin kullanınız), yumurtaları pandispanya ve meyve kekiyle karıştırmak için kullanılır.

hamur yoğurucular ② tüm mayalı karışımlar için kullanılır. Her iki hamur yoğurucuyu birlikte kullanınız.

kariştirma donatısı ③ un ya da meyveyi kekle kariştirmek ve hamur işi tatlılar için kullanılır.

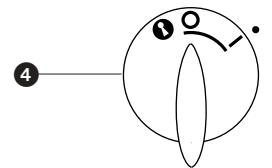
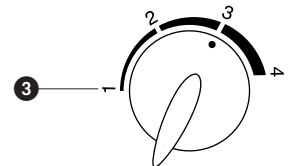
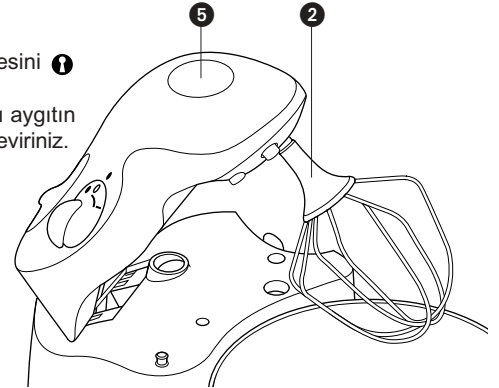
## önemli uyarılar

- Karıştırıcıyı 10 dakikadan fazla kullanmayınız. Aksi takdirde aygıt çok ısınır.
- Ağır karışımları karıştırmak için çırpıcıyı kullanmayınız. Aksi takdirde çırpıcı hasar görür.
- Temizlendikten sonra çanağı tekrar yerine takınız. Çanak, aygıtın alt kısmı için örtü görevi görür.



## karıştırıcının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını ❶ kaldırmak için açma/kapama düğmesini ❶ konumuna getiriniz.
- 2 Karıştıracağınız içerikleri çanağa koyunuz. Arkasından çanağı aygıtın tabanına takınız. Gerekirse tam yerine oturması için hafifçe çeviriniz.
- 3 Aygıtın parçaları ve parçaların takılacağı yuvalar renklerle işaretlenmiştir. Takacağınız parçaya uyan yuvanın rengini saptadıktan sonra, takılacak parçayı çevirerek itiniz ❷
- Her iki hamur yoğurucuyu birlikte kullanınız. Diğer parçaları birlikte değil tek tek kullanınız.
- 4 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru çekiniz. **Karıştırıcı yerine tam oturmazsa, karıştırıcı çalışmaz.**
- 5 İstedığınız hızı seçiniz ❸
- 6 Aygıtın fişini prize takınız. Arkasından açma/kapama düğmesini 'I' konumuna getiriniz ❹
- 7 Karıştırma işlemini bitirdikten sonra aygıtı durdurunuz ve açma/kapama düğmesini 'O' konumuna getiriniz.



ek parçanın çıkarılması

- 1 Aygıtı durdurunuz.
  - 2 Karıştırıcının kafasını serbest bırakınız **1**
  - 3 Ek parça takma/çıkarma düğmesine basınız **5**
- Çanağı çıkarmadan önce **ek parçayı çıkarınız.**

faydalı bilgiler

- Çanakta krema ya da un gibi sıçrayabilecek içerikler varsa, aygıtı en düşük hızda çalıştırmaya başlayınız. Arkasından gerekirse hızı arttırınız.
- Aygıt çalışırken zorlanıyorsa hızı arttırınız.

hız ayarları

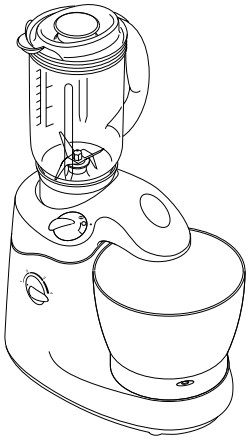
tüm işlevler için

- **çırpma** için yüksek hız
- **hamur yoğurma** için yüksek hız
- **un ve meyveyi kekle karıştırma** için düşük ile orta hız
- **hamur işi** için orta ile yüksek hız
- **öğütücü/sıvılaştırıcı** için yüksek hız
- **bıçak** için orta ile yüksek hız
- **dilimleyici/rendeleyici/doğrayıcı** için orta ile yüksek hız
- **meyve sıkacağı** için düşük ile orta hız
- **sert meyve sıkacağı** için yüksek hız

en çok kullanım miktarları

- **yumurta akı** 8
- **öğütücü/sıvılaştırıcı** 1 litre
- **pandispanya** toplam 1,2kg
- **meyve keki** toplam 1,75kg
- **hamur işi** 300gr. un
- **ekmek hamuru** sıvı içeriği en az 500 ml ise 1 kg. un kullanınız. Karışım daha kuruyrsa mayayı iki parçaya kesiniz ve ayrı ayrı yoğurunuz. Aksi takdirde aygıtın çalışması zorlanır.
- **et doğrama** 340gr. et

**temizlik için 16. sayfaya bakınız**



## öğütücü/sıvılaştırıcı

Çorba, içecek, pate, mayonez yapmak için kullanılır. Ayrıca kuruyemiş doğramak, ekmek ve bisküvileri kırıntı haline getirmek için kullanılır.

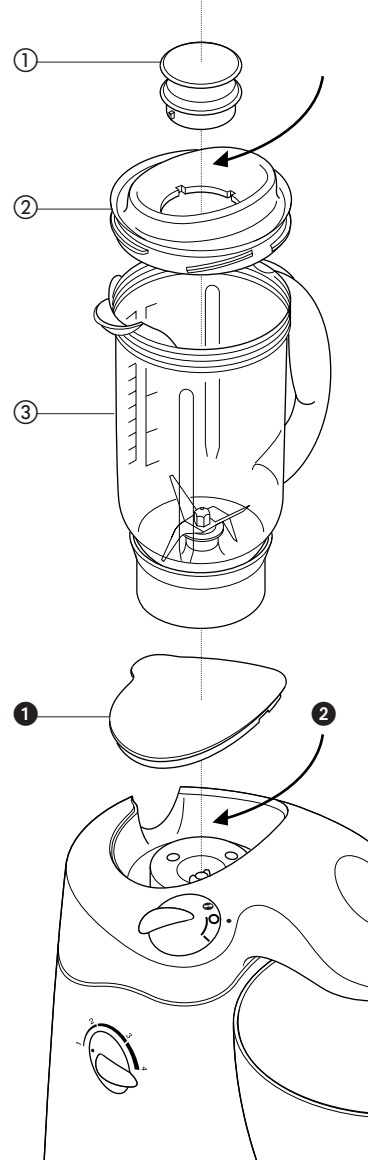
- ① doldurma deliği kapağı. Aygıt çalışırken doldurma deliği kapağını kaldırarak içerik ilave edebilirsiniz. Örneğin, mayonez için zeytinyağı ya da kırıntı ekmek yapmak için ekmek katabilirsiniz.
- ② ana kapak
- ③ sürahi

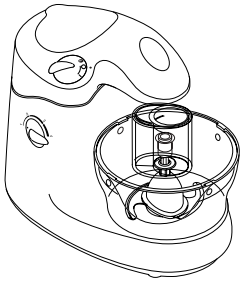
- güvenlik önlemleri**
- Aygıtın bıçakları çalışmasını tamamen durdurmadan öğütücü/sıvılaştırıcı yerinden çıkarmaya ya da kapağını açmaya kalkmayınız.
  - Çok sıcak sıvıları öğütücü/sıvılaştırıcıda karıştırmayınız.
- önemli notlar**
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı bir dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır. Tüm yiyecekler bir dakika içinde işlenir.
  - Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce içine içerik koymayınız. Kullanacağınız içerikleri küp halinde kesin ve aygıt çalışırken doldurma deliğinden içeri atınız.
  - Karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatlar aygıtın plastik yüzeyine zarar vereceği için bu tür içerikleri kullanmayınız.
  - Öğütücü/sıvılaştırıcının içinde yiyecek muhafaza edilmemelidir. Kullanımdan önce ya da daha sonra aygıtın içinde yiyecek ya da herhangi bir içerik bırakmayınız.
  - Aygıtta 1 litreden fazla yiyecek işlemeyiniz.

### öğütücü/sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı itiniz.
- 2 Koruyucu kapağı yerinden çıkarınız ①
- 3 İçerikleri sürahiye doldurunuz.
- 4 Ana kapağı ve doldurma deliği kapağını sürahiye takarak sıkıştırınız.
- 5 Sürahiyi yerine takarak sıkıştırınız ②
- 6 Aygıtı çalıştırınız.

- faydalı bilgi**
- Mayonez yapmak için zeytinyağı dışındaki tüm içerikleri aygıtı koyunuz. Aygıtı çalıştırırken doldurma deliği kapağını açınız, yavaş yavaş ve eşit miktarlarda zeytinyağı ilave ediniz.





## yiyecek işleme ek parçaları

yiyecek işleyicinin ek parçalarını doğrama, dilimleme ve rendeleme için kullanabilirsiniz

### bıçak

Bıçak çığ ve pişmiş etleri doğramak; pişmiş yumurtaları, sebzeleri, kuruyemişleri, pate ve ezmeleri ve koyu sosları parçalamak ve ezmek için kullanılır. Bu bıçak ile ekmeği ve bisküvileri kırıntı haline getirebilirsiniz. Ayrıca, hamur işi tatlılar ve meyveli kek yapmak için kullanılabilir.

- ① büyük ve küçük yiyecek itici
- ② kapak
- ③ bıçak
- ④ çanak

#### güvenlik önlemleri

- **Bıçak çalışmasını tamamen durdurmadan hiçbir biçimde kapağı kaldırmayınız.**
- Bıçaklar çok keskin olduğundan kullanım sırasında çok dikkatli olunuz. Bıçağı kesici yüzünden parmaklarınızı uzak tutacak biçimde parmak tutağından tutunuz. Bıçağı takarken ve temizlerken her zaman parmaklarınıza dikkat ediniz.
- Çanağın içine içerik doldurmadan önce her zaman bıçağı çıkarınız.

#### önemli notlar

- Küp buz ve baharat gibi sert yiyecekleri bu bıçakla parçalamayınız ya da ezmeyiniz. Çünkü, bu tür yiyecekler ek parçaya hasar verebilir.
- Bıçağı hamur yoğurma gibi koyu karışımlar için kullanmayınız. Aksi takdirde yiyecek işleyiciye hasara neden olabilir. Hamur yoğurmak için hamur yoğurucuları kullanınız.
- Kapaktan sızabileceği ve saçılabilirliği için sıvı karışımları işlemek amacıyla bıçağı kullanmayınız. Bunun için öğütücü/sıvılaştırıcı kullanınız.
- Çığ eti keserken aygıtta sarsıntı olabilir. Bu durum normaldir.

### bıçağın kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar aşağıya itiniz.
- 2 Bıçağı çanağına yerine takınız ①
- 3 Yiyecekleri kesin ve yiyecekleri bıçak milinin ortasındaki deliğe düşürmeden çanağına koyunuz.
- 4 Çanağın kapağını kapatınız. Yiyecek besleme borusu arkaya gelecek biçimde çanağın sapını sağa çeviriniz ve ok işaretleri aynı hizaya gelip yerine oturuncaya kadar sağa çeviriniz ②
- Bıçak milini kapaktaki bıçağına takmada güçlük çekiyorsanız, bıçağın üstünü çeviriniz ve tekrar deneyiniz.
- 5 Yiyecek besleme borularını takınız ③
- 6 Bıçağı geriye iterek karıştırıcının tabanına takınız ve yerine oturana kadar sağa çeviriniz ④
- 7 Aygıtı çalıştırınız.

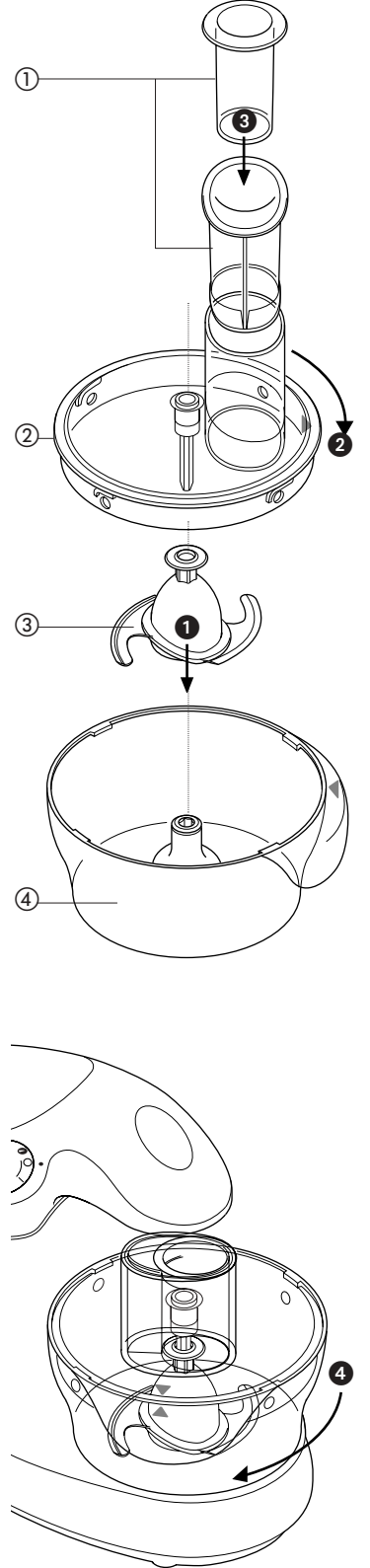
#### faydalı bilgiler

- Aygıtı kullanmadan önce yiyecekleri kesin. Et, ekme, sebze ve benzeri yiyecekler işlemiden önce 2 cm.lik küpler halinde kesilmelidir. Bisküviler parça haline getirilmeli ve aygıt çalışırken yiyecek besleme borusuna atılmalıdır.
- Hamur işi yaparken, buzdolabından katı yağ alınız ve küpler halinde kesin. Kırıntı haline gelinceye kadar unla karıştırınız. Hamur haline gelmesi için besleme borusundan azar azar yeterli su ilave ediniz. Karışım istediğiniz kıvama gelince aygıtı durdurunuz.
- Yiyecek işleme sırasında bazı yiyecekler kapağın kenarında birikebilir. Bunu önlemek için işlemi yarısında durdurunuz, biriken fazlalıkları temizleyiniz ve arkasından işleme devam ediniz.
- Bıçağı kullanırken gereğinden fazla aygıtı çalıştırmayınız.

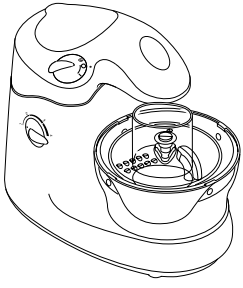
#### en çok kullanım miktarları

- **hamur işi** (un miktarı) 300gr
- **et** 340gr

temizlik için 16. sayfaya bakınız







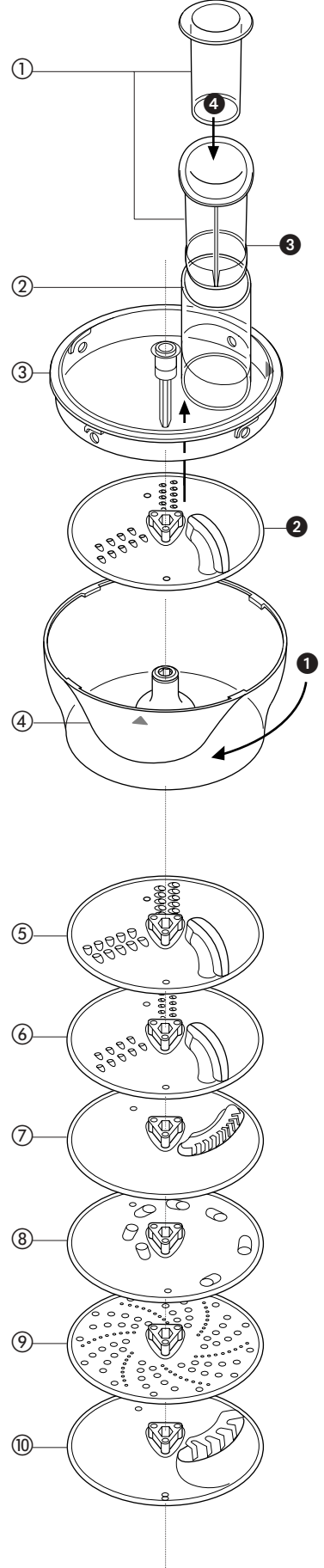
## yiyecek işleme ek parçaları devamı....

### dilimleyici/rendeleyici/doğrayıcı

Dilimleyici/rendeleyici meyve, sebze ve peynir dilimlemek ve doğrayıcı ise patates ve meyve gibi sebzeleri kesmek için kullanılır.

- 1 büyük ve küçük yiyecek itici  
 2 yiyecek besleme borusu  
 3 kapak  
 4 çanak  
 mevcut kesici diskler 5 kalın dilimleme/rendeleme disk  
 6 ince dilimleme/rendeleme disk  
 7 ince doğrama disk  
 seçilmiş kesici diskler 8 çok kalın rendeleme disk, parça no. 639021  
 9 rende disk, parça no. 639150  
 10 standart doğrama disk, parça no. 639083

☒ Satın aldığınız yiyecek işleyici paketinde bulunmayan kesici diskler için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.



### dilimleme/rendeleme diskleri

#### kesici disklerin işlevleri

Dilimleme/rendeleme 5 ve 6 disklerinin iki yüzü vardır. Bir yüzü dilimlemek, diğer yüzü ise rendelemek için kullanılır. Diskin birinci yüzüyle peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, kabak, pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz. Diğer yüzüyle peynir, havuç, patates ve benzeri türde yiyecekleri rendeleyebilirsiniz. İstediğiniz kesici yüz yukarıya doğru olmalıdır.

ince doğrama (jüliyen tarzı) disk 7 İnce doğrama disk 7 Jüliyen tarzı ince Fransız patatesi doğramak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi garnitürler, güveçler ve kızartmalar için kullanılır.

çok kalın rendeleme disk 8 Çok kalın rendeleme disk 8 sert peynir ve havuç rendelemek için kullanılır.

rende disk 9 Rende disk 9 parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru için kullanılır.

standart doğrama disk 10 Standart doğrama disk 10 ince patates doğrumak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile sarı şalgam ve salatalık gibi soslar için kullanılır.

- güvenlik önlemleri • **kesici disk çalışmasını tamamen durdurmadan kapağı yerinden çıkarmayınız.**  
 • Kesici diskleri kullanırken çok dikkatli olunuz. Kesici diskler çok keskindir.  
 • Çanağı kesici disklerle kadar içerikle doldurmayınız. Düzenli olarak içerikleri boşaltınız.

#### dilimleyici/rendeleyici/doğrayıcının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 2 Çanağı tabana takınız. Geriye iterek yerine oturuncaya kadar sağa çeviriniz 1
- 3 Kesici disk kapağın içindeki mile itiniz. Kullanılacak kesici yüz yukarıda olmalıdır 2
- 4 Kapağı çanağa takınız. Yiyecek besleme borusunu sağa itiniz ve aynı hizaya gelinceye kadar çeviriniz.
- 5 Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. Küçük yiyecek itici, küçük yiyecek besleme borusuna tek ve küçük yiyecekleri itmek için kullanılır.

küçük besleme borusunun kullanımı • Önce büyük yiyecek itiyici besleme borusuna itiniz 3

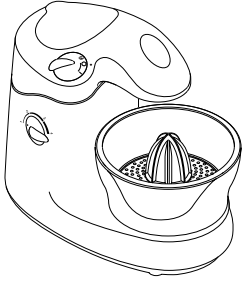
büyük besleme borusunun kullanımı • Her iki yiyecek iticiyi aynı anda kullanınız 4

- 6 Yiyecekleri besleme borusuna itiniz.
- 7 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri eşit olarak yiyecek iticiyle besleme borusuna itiniz. **Hiçbir biçimde parmaklarınızla yiyecek itmeyiniz.**

- faydalı bilgiler • Her zaman taze yiyecek kullanınız.  
 • Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.  
 • Doğrama diskini kullanırken ince yiyecekleri besleme borusuna yatay olarak atınız.  
 • Dilimlerken ya da rendelerken dikey olarak atılan yiyecekler yatay atılanlardan daha kısa olarak işlenir.  
 • Kesici disk kullandıktan sonra diskte ya da yiyeceklerde küçük miktarda kalıntı kalacaktır.

temizlik için 16. sayfaya bakınız

## meyve sıkacağı ve sert meyve sıkacağı paket MA110



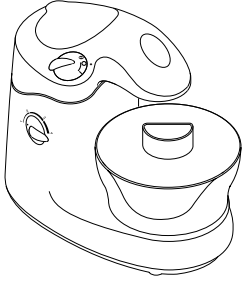
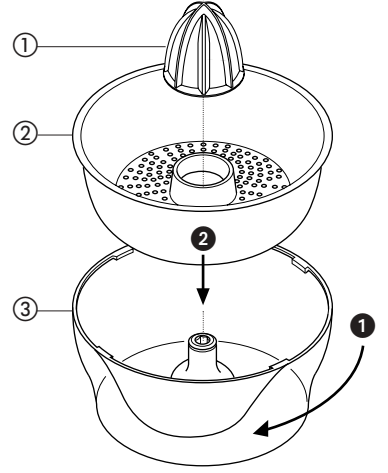
### meyve sıkacağı

Meyve sıkacağı portakal, limon, misket limonu ve greyfurt gibi meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.

- ① sıkma konisi
- ② süzgeç
- ③ çanak

### meyve sıkacağının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 2 Çanağı taban birimine takınız. Geriye iterek sağa çeviriniz ①
- 3 Süzgeci sürahinin içine yerleştiriniz ve sıkma konisini ② yerine takınız.
- 4 Meyveleri ikiye bölünüz. Aygıtı çalıştırınız ve meyveyi sıkma konisine itiniz.



### sert meyve sıkacağı

Sert meyve sıkacağı, sert meyve ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.

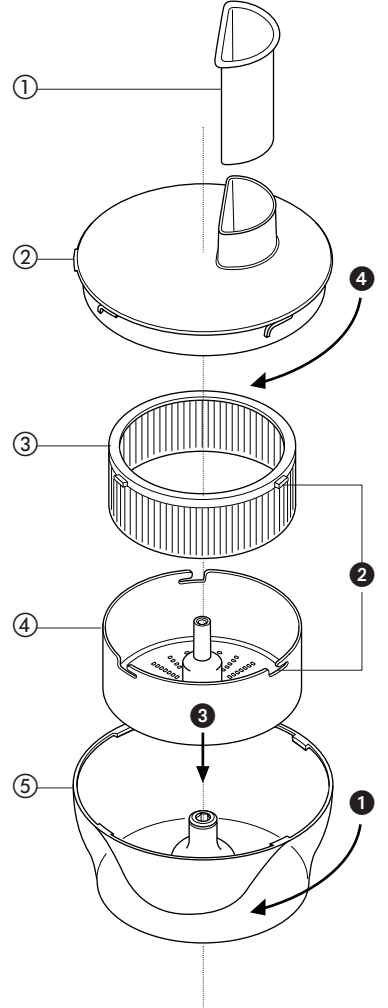
- ① yiyecek itici
- ② kapak
- ③ döner parça
- ④ iç çanak
- ⑤ çanak

güvenlik önlemleri  
önemli notlar

- Sert meyve sıkacağını üzerinde kapağı takılı olmadan kullanmayınız.
- Aygıt titreşim yaparsa, aygıtı durdurunuz ve döner parçayı temizleyiniz. Meyve eşit dağılmazsa, aygıt titreşim yapar.
- Her zaman küçük miktarlar kullanınız (en fazla 450gr). Döner parçayı ve iç çanağı düzenli olarak temizleyiniz.
- Biber, kavun ve erik gibi meyve ve sebzelerin işlemiden önce çekirdekleri çıkarılmalıdır. Kavun ve ananas gibi sert meyvelerin ise kabukları soyulmalıdır. Elma ve armut gibi meyvelerin kabuğunu soymaya ve çekirdeklerini çıkarmaya gerek yoktur.

### sert meyve sıkacağının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 2 Çanağı tabana takınız. Geriye iterek sağa çeviriniz ①
- 3 Döner parçayı iç çanaktaki çıkıntılara iyice girecek biçimde takınız ②
- 4 İç çanağı ana çanağa yerleştiriniz ③
- 5 Kapağı çanağa takınız. Besleme borusunu sağa çeviriniz ④
- 6 Yiyecekleri kesiniz. Besleme borusuna yalnızca bir ya da iki parça yiyecek atınız.
- 7 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri yiyecek iticiyle eşit biçimde aşağı doğru bastırınız. **Yiyecekleri hiçbir biçimde parmaklarınızla itmeyiniz.** Daha fazla yiyecek atmadan önce daha önce attığınız yiyeceklerin işlenmesini bekleyiniz.
- 8 Son yiyeceği sıttıktan sonra aygıtın 20 saniye daha çalışmasını bekleyiniz. Böylece döner parçada kalan meyve ya da sebze suyunun tamamı alınacaktır.



faydalı bilgiler

- Taze ve olgun sebze ve meyve kullanınız.
- Turuncgillerden olan meyvelerin suyu acımsı ve köpüklü alabilir. Çünkü, kabukları ve varsa küçük sapları da işlenmektedir. Bunun yerine varsa meyve sıkacağı kullanınız.

temizlik için 16. sayfaya bakınız

## temizlik ve bakım

### temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Güç birimini, elektrik kordonunu ve fişi hiçbir biçimde suya değdirmeyiniz ve ıslatmayınız.
- Bıçakları ve kesici diskleri kullanırken çok dikkatli olunuz. Kesici diskler çok keskindir.
- Bazı yiyecekler aygıtın plastik yüzeyinin rengini soldurabilir. Bu normal bir durumdur. Plastik yüzeyin renginin solması plastiğe hasar vermez ve yiyeceklerin tadını etkilemez. Renk solmasını önlemek için aygıtı bitkisel yağa batırılmış bir bezle ovunuz.
- Aygıtın parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- güç birimi/karıştırıcı
- Nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.
  - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- öğütü/sıvılaştırıcı
- 1 Aygıtı ılık suyla doldurunuz. Kapağı ve doldurma kapağını takınız. Aygıtı en yüksek hızda 20 - 30 saniye çalıştırınız.
  - 2 Suyu boşaltınız ve aygıtı suyla çalkalayınız. Hala kirliyse fırçayla temizleyiniz.
  - 3 Kuru bir bezle kurulayınız ve açık havada kurutunuz.
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı temizlemek için suya batırılmış durumda bırakmayınız ve hiçbir biçimde içinde su bırakmayınız.
- diğer parçalar
- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.

### bakım ve müşteri hizmetleri

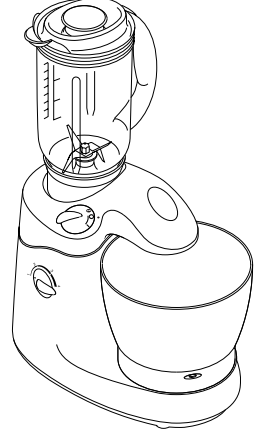
- Aygıtı **yalnızca** belirtilen kullanım amaçları için kullanınız.
  - Elektrik kordonunda hasar varsa, yetkili KENWOOD onarımcısına ya da KENWOOD'a başvurunuz.
- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

## yemek tarifleri

### kış çorbası

- içerikler
- 2cm. lik küpler halinde 16 tane havuç, 16 tane patates ve 16 tane soğan
  - et suyu
  - 100gr yıkanmış kırmızı mercimek
  - 250ml sebze suyu
  - 400gr doğranmış domates
  - un ve karabiber
  - 200gr 1cm. lik küpler halinde kesilmiş pişmiş et

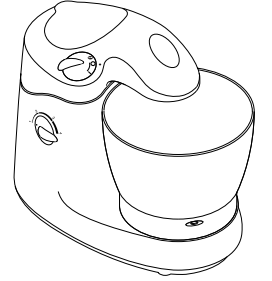
- pişirme yöntemi
- 1 **öğütücü/sıvılaştırıcıya** önce havuçları, sonra patatesleri ve daha sonra soğanları sırayla koyunuz.
  - 2 1 litre işaret çizgisine kadar et suyuyla doldurunuz.
  - 3 10 saniye aygıtı çalıştırarak içerikleri karıştırınız.
  - 4 Karışımı bir tencereye boşaltınız. Arkasından mercimekleri, domatesleri, sebze suyunu, tuzu ve karabiberi ilave ediniz.
  - 5 Karışımı kaynatınız ve sürekli olarak karıştırınız. Arkasından hafif ateşte bir saat bırakınız ve içerikler pişinceye kadar düzenli olarak karıştırınız.
  - 6 Küp halinde kesilmiş pişmiş etleri ilave ediniz ve 5 - 10 dakika ısıtınız. Arkasından hemen servis yapınız.



### beyaz ekmek - somun ya da küçük ekmek

- içerikler
- 500gr sert sade un
  - 1 çay kaşığı/5ml tuz
  - 15gr yağ
  - 15gr taze maya ya da 2 çay kaşığı/10ml kuru maya ile 1 çay kaşığı/5ml şeker
  - 300ml ılık su (43°C). Isıölçerle ölçerek 200ml soğuk suya 100ml kaynar su ilave ediniz
  - sayfada belirtilen **azami kullanım miktarlarını aşmayınız**

- pişirme yöntemi
- 1 kuru maya (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle ya da karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.  
**taze maya:** un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.  
**diğer türdeki mayalar:** üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
  - 2 Karışımı **çanağa** dökünüz. Arkasından taze maya kullanılıyorsa un, tuz ve yağ ilave ediniz.
  - 3 **Hamur yoğurucuları** aygıtı takınız ve çanağı yerine yerleştiriniz.
  - 4 Aygıtı çalıştırınız ve az hızdan başlayarak azami hıza doğru giderek hızı arttırınız.
  - 5 Hamuru esnek hale gelinceye kadar yoğurunuz. **Karıştırıcıyı 10 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır.**
  - 6 Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba içerisine aktarınız ve üzerini bir bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
  - 7 Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye koyunuz. Arkasından içindeki hava boşalincaya kadar 2 - 3 dakika elle yoğurunuz. Bu işlemi elle yapmanız gerekir. Çünkü, kabaran hamur karıştırıcınıza zarar verebilir.
  - 8 Yoğurduğunuz hamuru somun haline ya da 15 adet küçük ekmek biçimine getiriniz ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriniz. Arkasından büyüklükleri iki katına ulaşana kadar tepside bekletiniz.
  - 9 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 20 - 25 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
  - 10 Ekmek piştiğinde, altlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.



## úvod

Tento kuchyňský robot značky Kenwood Vám ulehčí celou řadu různých prací. Díky robotu Kenwood si ulehčíte přípravu řady pokrmů od chleba, přes suflé a sněhové pečivo, až po dort. A díky širokému sortimentu příslušenství, jsou možnosti využití robota doslova neomezené.

# popis kuchyňského robota Kenwood

blíže informace naleznete na protější stránce v seznamu příslušenství jednotlivých modelů

## bezpečnost

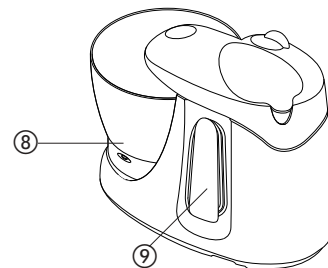
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přidavných zařízení.
- Dávejte pozor při zacházení se strouhacími kotouči, jsou mimořádně ostré.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Dejte ho přezkoušet nebo spravit: viz 'servis', str. 25.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou (s výjimkou hnětačů těsta).
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené na str. 20.
- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Tento spotřebič nesmí bez dozoru obsluhovat děti nebo nemocné či jinak oslabené osoby.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.

## před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

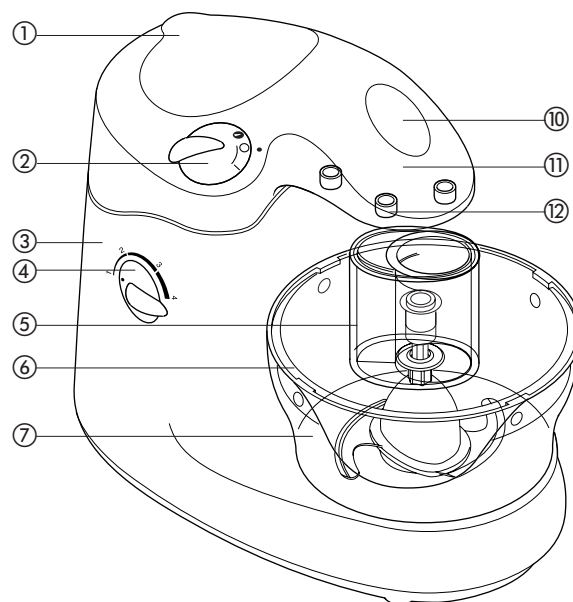
## před prvním použitím

- 1 Robot a příslušenství vybalte - sejměte přitom ze sekacího nože ochranné plastické kryty. Tyto kryty, které chrání ostří nože pouze během výroby a převozu, vyhodte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 25.
- 3 Přebytečnou délku přípojné šňůry navíňte na držák v zadní části spotřebiče.



## popis kuchyňského robota Kenwood

- ① kryt rychloběžného pohonu
- ② kruhový spínač zapínání/vypínání a zvedání pracovního ramena
- ③ hnací jednotka
- ④ regulátor rychlosti běhu
- ⑤ tlačidla
- ⑥ víko mísy strojku
- ⑦ mísa strojku
- ⑧ mísa robotu
- ⑨ držák na navinutí přebytečné šňůry
- ⑩ tlačítko uvolňující příslušenství
- ⑪ rameno robotu
- ⑫ zásuvky příslušenství



dodávané příslušenství  
mixér

**šlehací metla** strana 20  
**hnětače na těsto** strana 20  
**míchač** strana 20

**mixér** strana 21

příslušenství kuchyňského strojku

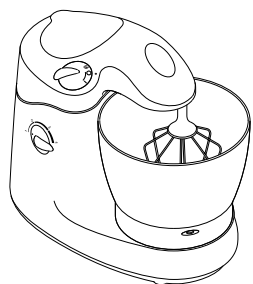
**sekací nůž** strana 22  
**kráječ/struhadlo/hranolkovač** strana 23  
**lis na citrusové plody** strana 24  
**odšťředivka šťáv** strana 24

**stěrka**

**kryt** objednávací číslo 492239

☎ Chcete-li zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, volejte opravnu spotřebičů KENWOOD.

- Všechna přidavná zařízení kuchyňského strojku se užívají se stejnou mísou. To znamená, že spotřebič, jehož součástí je více příslušenství, se dodává pouze s jednou pracovní mísou.

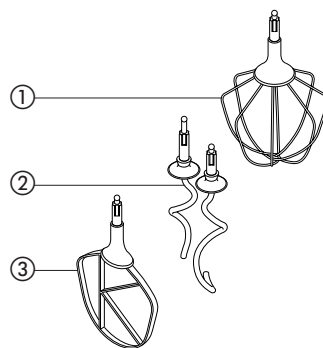


## kuchyňský strojek

Kuchyňský robot používejte k přípravě dortů, chleba, těsta a sněhových pusinek.

### přídavná zařízení a některé možnosti jejich použití

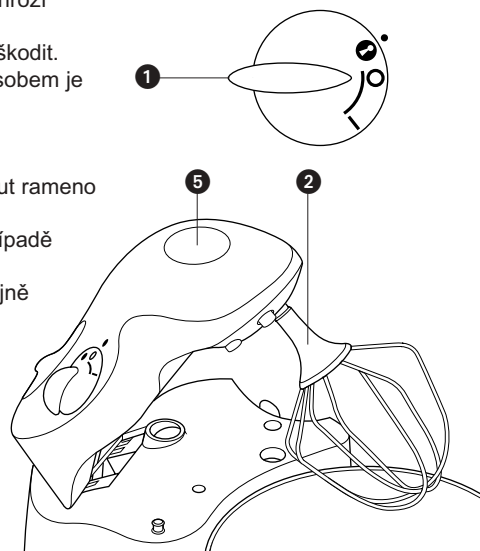
- šlehací metla ① ke šlehání bílků; smetany; instantních krémů; dortových směsí z pytlíku; roztírání tuku s cukrem (používejte nevychlazený pokrmový tuk v kostce); šlehání vajec na piškotové těsto a biskupský chlebiček.
- hnětače na těsto ② na všechna kynutá těsta. Používejte oba hnětače najednou.
- míchač ③ na vmíchávání mouky nebo ovoce do těstových směsí; k přípravě lineckého těsta.



- důležité
- Robot nenechávejte běžet bez přestávky déle než 10 minut, hrozí přehřátí.
  - Šlehací metlu nepoužívejte na těžké směsi, mohli byste ji poškodit.
  - Pracovní mísu po umytí nasadte zpátky na místo. Tímto způsobem je mechanismus pod mísou vždy zakryt.

### postup použití robota

- 1 Kruhový vypínač otočte do polohy 'I', abyste mohli zvednout rameno robota ①
- 2 Příměsí vložte do mísy, a mísu pak upevněte do robotu. V případě potřeby mísou mírně pootočte, až zapadne na své místo.
- 3 Jednotlivá příslušenství jsou označena barevným kódem, stejně jako zásuvky, do kterých se mají zasunout. Vyberte si požadované příslušenství, najděte barevně odpovídající zásuvku a příslušenství do ní zasuňte a na doraz zatlačte ②
- Hnětače na těsto používejte vždy spolu; ostatní příslušenství používejte samostatně.
- 4 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím zajistí v zavřené poloze - **bez toho nebude robot fungovat.**
- 5 Zvolte si požadovanou rychlost ③
- 6 Zástrčku zasuňte do zásuvky a kruhový spínač zapnutí/vypnutí otočte do polohy 'I' ④
- 7 Robot vypnete otočením vypínače zpět do polohy 'O'.

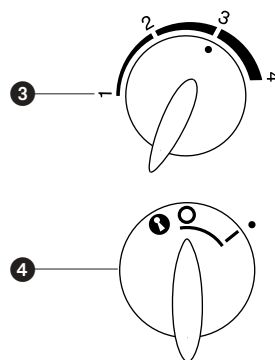


- demontáž příslušenství
- 1 Spotřebič vypněte.
  - 2 Uvolněte rameno robota ①
  - 3 Stiskněte tlačítko uvolňující příslušenství ⑤
  - Příslušenství odmontujte **předtím**, než vyndáte mísu.

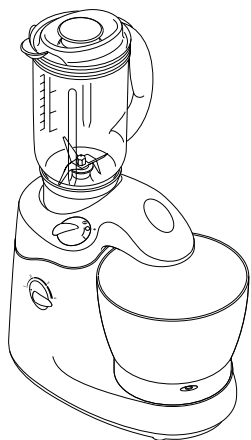
- radly
- Pokud máte v míse směs, která by mohla vystříknout (např. smetanu nebo mouku), začněte na nejnižší rychlost a v případě potřeby ji pak zvyšte.
  - Jakmile slyšíte, že motor robota je příliš namáhán, zvyšte rychlost.

- doporučená rychlost
- pro všechny funkce**
- šlehání rychlá
  - hnětení rychlá
  - vmíchávání mouky/ovoce do dortových směsí pomalá až střední
  - příprava těst na sladké pečivo pomalá až střední
  - mixér rychlá
  - sekací nůž střední až rychlá
  - kráječ/struhadlo/hranolkovač střední až rychlá
  - lis na citrusové plody pomalá až střední
  - odstředivka šťáv rychlá

- maximální množství
- bílky 8
  - mixér 1 litr
  - piškotové těsto připravované najednou celková váha 1,2kg
  - biskupský chlebiček celková váha 1,75kg
  - těsto na sladké pečivo váha mouky 300g
  - chlebové těsto váha mouky 1kg ale pouze tehdy, je-li do směsi přidáno nejméně 500ml tekutiny. Pokud je směs sušší, rozdělte ji do dvou dávek. Jinak robot přetížíte.
  - sekání masa 340 g







## mixér

Mixér slouží k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky a k sekání sušenek a ořechů.

- ① zátka plnicího otvoru. Dá se vyndat z víka a plnicím otvorem můžete do běžícího mixéru přidávat příměsi (např. olej do majonézy, či chleba při přípravě strouhanky).

- ② víko  
③ nádoba

**bezpečnost**

- Mixér ani jeho víko nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.

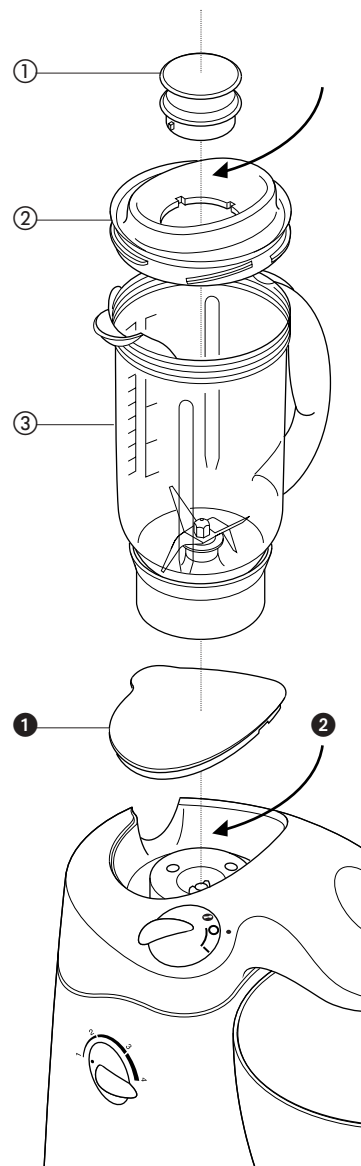
- Nikdy nemixujte velmi horké tekutiny.

- důležité**
- Mixér nenechávejte běžet bez přestávky déle než jednu minutu, hrozí přehřátí. Všechny potraviny jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.
  - Suché příměsi nedávejte do mixéru předem. Rozkrájejte je na kostky a vhažujte je plnicím otvorem ve víku přímo na běžící nože.
  - Někteří koření, jako např. hřebíček, kopr a římský kmín, by mohla poškodit umělou hmotu, z níž je nádoba mixéru vyrobena. Proto se nesmí v mixéru zpracovávat.
  - Mixér není vhodný ke skladování, proto se příměsi nesmí nechávat v nádobě mixéru dlouho před zpracováním, ani po něm.
  - Nepřekračujte maximální kapacitu mixéru, která je 1 litr.

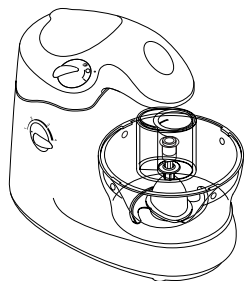
### postup použití mixéru

- 1 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Sundejte kryt rychloběžného výstupu ①
- 3 Příměsi vložte do nádoby mixéru.
- 4 Na nádobu našroubujte víko a zátku otvoru.
- 5 Kroutivým pohybem upevněte nádobu na rychloběžný výstup ②
- 6 Spusťte robot.

- rada**
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny příměsi kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte zátku otvoru a postupně pomalým proudem nalejte do směsi olej.







## příslušenství kuchyňského stroju

příslušenství kuchyňského stroju používejte k sekání, krájení, strouhání a přípravě hranolků z brambor

### sekací nůž

Sekací nůž slouží k sekání syrového i vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů a dále k přípravě paštik, pomazánek, krémů, strouhanky a také k drcení sušenek. Nože lze též použít k přípravě některých sladkých těst a drobení na koláče apod.

- ① tlačidla: velké a malé
- ② víko mísy stroju
- ③ sekací nůž
- ④ mísa stroju

**bezpečnost** ● **Pozor, víko mísy nesundávejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.**

- Se sekacím nožem zacházejte opatrně, je velmi ostrý. Při používání i čištění držte sekací nůž za jeho násadu ostřím od sebe.
- Sekací nůž vždy z mísy vyndejte před tím, než ji začnete vyprazdňovat.

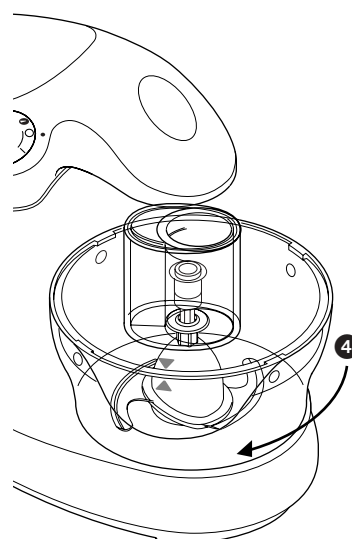
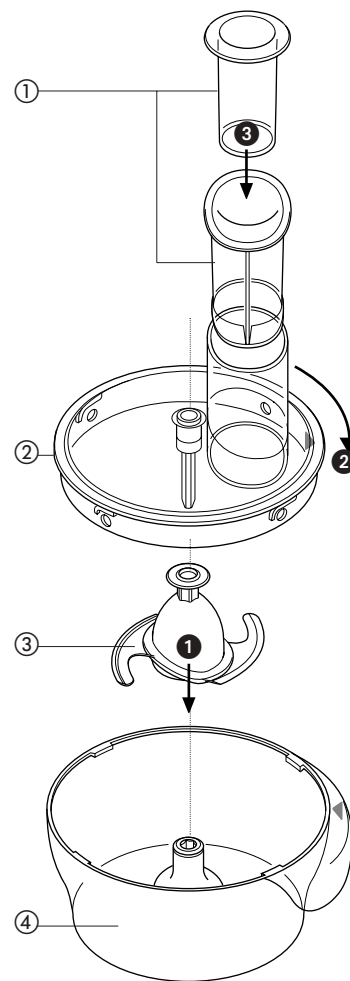
- důležité**
- Nožem nesekejte kostky ledu ani jiné tvrdé potraviny, jako např. koření - mohlo by dojít k poškození příslušenství.
  - Sekací nůž nepoužívejte k míchání těžkých směsí, jako např. chlebového těsta, mohli byste poškodit hnací jednotku. Použijte hnětače a mísy robotu.
  - Sekací nůž nepoužívejte k mixování tekutých směsí - mohly by začít téct kolem víka pracovní mísy.
  - Při sekání syrového masa se může hnací jednotka mírně pohybovat - to je zcela normální.

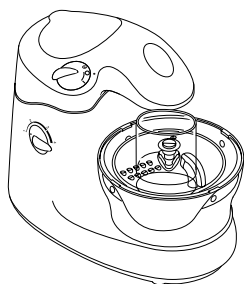
### postup použití sekacího nože

- 1 Rameno robotu sklopte, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Do mísy stroju vložte sekací nůž ①
- 3 Potraviny určené ke zpracování nařežte na kousky a vhodte do mísy. Dávejte pozor, aby se potraviny nedostaly do otvoru ve středu násady sekacího nože.
- 4 Na mísu nasadte víko: držadlo mísy musí směřovat doprava a plnicí otvor víka musí být za ním. Otočte víkem směrem doprava, až jsou šipky na víku a míse v rovině ②
- V případě, že Vám řádné nasazení víka znemožňuje násada sekacího nože, mírně s ní pootočte a znovu zkuste víko nasadit.
- 5 Nasadte plnicí hrdla ③
- 6 Smontované příslušenství umístěte na hnací jednotku robotu tak, aby držadlo mísy směřovalo dozadu. Mísou pootočte směrem doprava, až s cvaknutím zapadne na místo ④
- 7 Strojek spusťte a potraviny zpracovávejte tak dlouho, jak je potřeba.

- radly**
- Potraviny před vložením do stroju rozkrájejte na menší kousky. Maso, chleba, zeleninu a další potraviny podobné struktury musí být rozkrájeny asi na dvoucentimetrové kostky. Sušenky rukama rozdrťte na kousky, které pak vhazujte plnicím hrdlem na běžící nůž.
  - Při přípravě sladkého těsta používejte vychlazený, na kostky rozkrájený pokrmový tuk. Zpracujte ho s moukou, až se vytvoří "drobení", pak postupně plnicím hrdlem přilévejte dostatečné množství vody, aby se vytvořilo těsto. Strojek vypněte okamžitě, jakmile se všechny přísady spojí.
  - Během zpracovávání se kolem okraje víka mohou nashromáždit zpracovávané přísady. Tomu zabráníte tak, že v polovině zpracovávání strojek zastavíte, přísady ze stěn stěrkou setřete a strojek opět spustíte.
  - Dávejte pozor, abyste při použití sekacího nože směs nepřepracovali.

- maximální množství**
- **těsto** (váha mouky) 300 g
  - **maso** 340 g





## příslušenství kuchyňského stroju pokračování...

### krájec/struhadlo/hranolkovač

Kráječ/struhadlo slouží k plátkování, krouhání a strouhání ovoce, zeleniny a sýra. Kotouč na hranolky k sekání zeleniny (např. brambor) a ovoce.

- ① tlačidla: velké a malé
- ② plnicí hrdlo
- ③ víko stroju
- ④ mísa stroju

dodávané kotouče ⑤ hrubý krájec/strouhací

⑥ jemný krájec/strouhací

⑦ na supertenké (ve stylu 'julienne') hranolky

kotouče k dokoupení ⑧ extra hrubý strouhací (objednací číslo 639021)

⑨ na strouhání syrových brambor (objednací číslo 639150)

⑩ na běžné bramborové hranolky (objednací číslo 639083)

☛ Chcete-li zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, volejte opravnu spotřebičů KENWOOD.

### k čemu slouží jednotlivé kotouče

*krájec/strouhací*

Kotouče ⑤ a ⑥ jsou oboustranné: na jedné straně kotouče plátkují, na straně druhé strouhají. Plátkovat můžete sýr, mrkev, brambory, zelí, okurky, cukiny, červenou řepu a cibuli. Strouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury. *Požadovaná strana kotouče musí směřovat vzhůru.*

*na supertenké hranolky* ⑦ seká brambory na super tenké (julienne) pomfrity a pevné ingredience na saláty, zeleninové oblohy, "casseroles" a čínská jídla typu "stir-fry" (např. mrkev, tuřín, cukiny a okurky).

*extra hrubý strouhací* ⑧ nastrouhá sýr a mrkev na velmi hrubo.

*na syrové brambory* ⑨ ke strouhání parmazánu a syrových brambor na bramborové knedlíky.

*kotouč na hranolky* ⑩ seká brambory na tenké bramborové hranolky a pevné ingredience na saláty a k namáčení do krémů (např. okurky a tuřín).

- bezpečnost
- **víko nesundávejte, dokud se kotouč uvnitř mísy zcela nezastaví.**
  - Pozor - kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi proto opatrně.
  - Nádobu pravidelně vyprazdňujte, aby zpracované potraviny nesahaly až ke kotouči.

### postup použití krájce/struhadla/hranolkovače

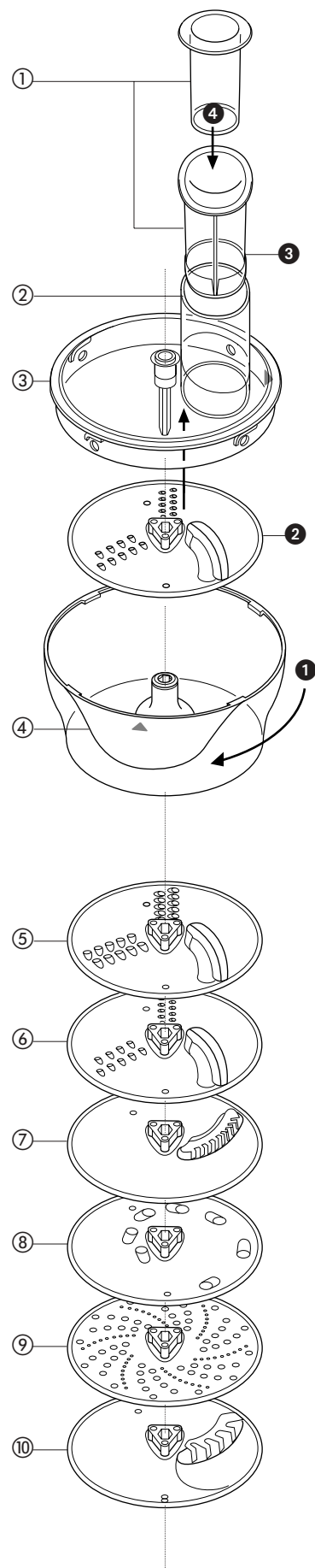
- 1 Rameno robotu sklopte, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Mísu stroju umístěte do robotu- s držadlem směřujícím dozadu- a otočte s ní směrem doprava, až s cvaknutím zapadne na místo ①
- 3 Vybraný kotouč nasuňte na hřídel ve víku. Požadovaná strana kotouče musí směřovat vzhůru ②
- 4 Víko nasadte na mísu tak, aby plnicí hrdlo bylo vpravo. Pak víkem otočte doprava, až jsou šípky v rovině
- 5 Vyberte si, které plnicí hrdlo chcete použít. Uvnitř tlačidla je užší plnicí hrdlo, které slouží ke zpracovávání jednotlivých kousků nebo tenkých ingrediencí.
- 6 Nejprve vsuňte velké tlačidlo do plnicího hrdla ③
- 7 Použijte obou tlačidel najednou ④
- 8 Potraviny natlačte do plnicího hrdla.
- 9 Strojek spusťte a rovnoměrným tlakem posunujte tlačidlo dolů - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty.**

použití **úzkého** plnicího hrdla

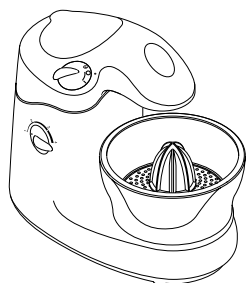
použití **širokého** plnicího hrdla

- radý
- Používejte čerstvé ingredience.
  - Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Široké plnicí hrdlo vždy řádně napěchujte, aby potraviny při zpracovávání neujižděly do boku. Případně použijte úzké plnicí hrdlo.
  - Při použití kotoučů na hranolky, napěchujte tenké potraviny do hrdla vodorovně, nikoliv kolmo.
  - Napěchujete-li potraviny určené k plátkování nebo strouhání do hrdla kolmo, budou výsledné kousky kratší, než když jsou do hrdla napěchovány vodorovně.
  - Po každém použití kotoučů zůstane buď na kotouči, nebo v míse malé nezpracované množství.

návod k čištění naleznete na str. 25



## lis na citrusové plody a odstředivka šťáv souprava MA110



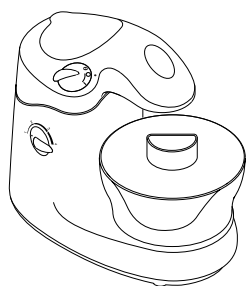
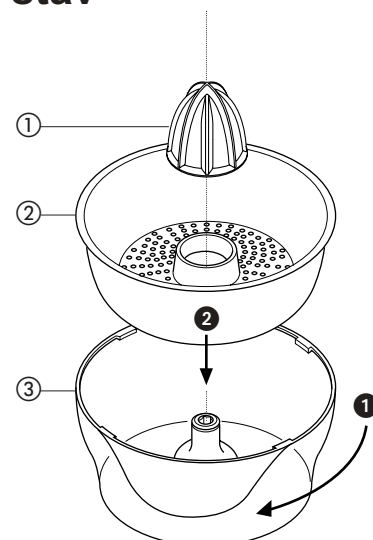
### lis na citrusové plody

Tento lis slouží k lisování šťáv z citrusového ovoce (např. pomerančů, citrónů, limet a grapefruitů).

- ① lis
- ② sítko
- ③ mísa strojku

### postup použití lisu na citrusové plody

- 1 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Misku umístěte do robota s uchem směřujícím doprava a otočte s ní směrem doprava ①
- 3 Do misky nasadte sítko, a pak do ní upevněte lis ②
- 4 Citrusový plod rozpulte. Spusťte robot a ovoce tlačte na lis.



### odstředivka šťáv

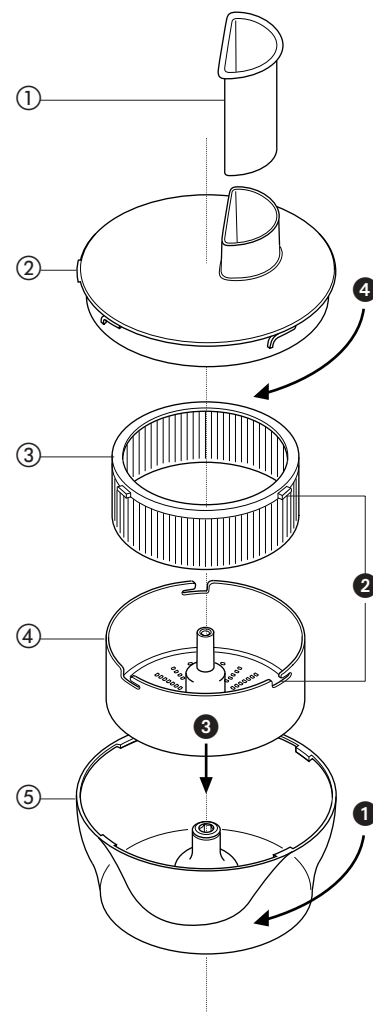
Odstředivka šťáv slouží k přípravě šťáv/džusů z tvrdého ovoce a zeleniny.

- ① Tlačidlo
- ② Víko
- ③ Sítko
- ④ Vnitřní miska
- ⑤ mísa strojku

- bezpečnost**
- Odstředivka šťáv se nesmí používat bez nasazeného víka.
- důležité**
- Pokud robot začne vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko (Vibrování strojku je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny).
  - Na jeden záťah doporučujeme zpracovávat malé dávky (maximálně 450g) a pravidelně vyprazdňujte sítko i misku.
  - Některé druhy ovoce a zeleniny musíte před odšťavněním zbavit pecek či jader (např. papriky, meloun, švestky) a tvrdé slupky (např. meloun či ananas). Jablka a hrušky se před zpracováním nemusí loupat ani zbavovat jaderníku.

### postup použití odstředivky šťáv

- 1 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Misku umístěte do robota s uchem směřujícím doprava a otočte s ní směrem doprava ①
- 3 Do vnitřní misky nasadte sítko tak, aby jeho výstupky zapadly do výřezů ve vnitřní misce ②
- 4 Vnitřní misku nasadte do hlavní misky ③
- 5 Na misku nasadte víko s plnicím hrdlem vpravo a otočte s ním doprava ④
- 6 Potravinu určené ke zpracování rozkrájejte. Jeden nebo dva kousky pak vhodte do plnicího hrdla.
- 7 Spusťte robot a rovnoměrným tlakem posunujte tlačidlo dolů - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty**. Teprve až zpracovávané kousky zcela odšťavníte, přidejte další.
- 8 Po zpracování poslední várky nechte odstředivku běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž získáte všechnen džus zachycený v sítku.



- radý**
- Používejte čerstvé a pevné ovoce a zeleninu.
  - Šťávy získané odstředivkou z citrusového ovoce jsou hořké, protože se při zpracovávání dostane do džusu slupka i dužina. K tomuto účelu proto použijte lis na citrusové plody.

## čištění a servis

### čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Hnací jednotka, šňůra a zástrčka nesmí přijít do styku s vodou.
- Pozor: se sekacími noži a kotouči zacházejte opatrně- jsou velmi ostré.
- Některé potraviny mohou zabarvit plastové součásti. Jde o naprosto normální jev, který tyto součásti nepoškodí a který žádným způsobem neovlivní chuť připravovaných pokrmů. Zabarvení se zbavíte tak, že postižené místo třete hadříkem namočeným v rostlinném oleji.
- Jednotlivé součásti spotřebiče se nesmí mýt v myčce na nádobí.

- hnací jednotka/robot
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
  - Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.
- mixér
- 1 Naplňte teplou vodou, upevněte víko a zátku a na 20 - 30 sekund spusťte na maximální rychlost.
  - 2 Vyprázdněte a vypláchněte. Pokud není mixér stále řádně umyt, použijte štětku na nádobí.
  - 3 Vytřete a nechte na vzduchu uschnout.
- Nenechávejte mixér odmočit ve vodě. A ani nenechávejte vodu uvnitř mixéru.
- ostatní příslušenství
- Umyjte v ruce a do sucha utřete.

### servis a služby zákazníkům

- Spotřebič používejte **pouze** k výrobcem doporučeným účelům.
- V případě poškození přípojné šňůry, může její výměnu z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc s:

- použitím spotřebiče
- objednáním nového příslušenství
- servisem a opravami,  
volejte firmu, u níž jste spotřebič zakoupili.

## recepty

### zimní polévka

- přísady**
- mrkev, brambory a cibule: 16 dvoucentimetrových kostek každé zeleniny
  - vývary ze šunky
  - 100g čočky, propláchnuté
  - 250ml zeleninového vývaru
  - 400g konzervovaných sekaných rajčat
  - sůl a pepř
  - 200g vařené šunky (kýta) nakrájené na centimetrové kostičky

- postup**
- 1 Do **mixéru** vhodíme nejprve mrkev, pak brambory a nakonec cibuli.
  - 2 Přidáme vývar ze šunky, tak aby dosahoval ke značce 1 litru.
  - 3 Mixujeme maximálně 10 sekund.
  - 4 Nalejeme do kastrolu. Přidáme čočku, rajčata a zeleninový vývar a ochutíme.
  - 5 Za stálého míchání přivedeme do varu. Za pravidelného promíchání necháme bublat na mírném ohni asi hodinu, až jsou všechny příměsi uvařené.
  - 6 Přidáme kostičky šunky a 5 - 10 minut řádně prohřejeme. Okamžitě podáváme.

### bílý chléb - bochník nebo housky

- přísady**
- 500g mouky
  - 1 lžička soli
  - 15g sádla
  - 15g čerstvých kvasnic; nebo 2 lžičky sušených kvasnic + 1 lžička cukru
  - 300ml vody teplé 43°C. Použijte teploměr nebo nalejte 100ml vařící vody do 200ml vody studené.
  - **V žádném případě nesmíte překročit maximální množství uvedené na str. 20.**

- postup**
- 1 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s teplou vodou, přidáme cukr a necháme stát 5 - 10 minut, nebo tak dlouho, až se na směsi objeví pěna.

**čerstvé kvasnice:** rozdrobíme do mouky.

**jiné druhy kvasnic:** řiďte se doporučením výrobce.

- 2 Tekutiny nalejeme do **mísy**. Přidáme mouku (s rozdrobenými čerstvými kvasnicemi, pokud je používáme), sůl a sádlo.
- 3 Do robotu namontujeme **hnětače** a pak i mísu.
- 4 Spustíme a postupně zrychlujeme běh na maximální rychlost.
- 5 Pokračujeme v hnětení, až vznikne na pohled elastické **těsto-robot nesmí bez přestávky běžet déle než 10 minut - hrozí přehřátí**.
- 6 Těsto přendáme buď do promaštěného igelitového pytlíku nebo do mísy, kterou přikryjeme utěrkou, a necháme v teple kynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
- 7 Vykynuté těsto položíme na moukou lehce posypaný vál. Ručně ho asi 2 - 3 minuty hněteme, abychom ho zbavili vzduchu. Toto hnětení musíte provést ručně, protože takto velký objem těsta by mohl poškodit robot.
- 8 Z těsta vytváříme bochník nebo 15 housek, které položíme na vymaštěné plechy a necháme v teple dokynout, až se jejich objem opět zdvojnásobí.
- 9 Pečeme v předehřáté horké troubě o teplotě 230°C asi 20 - 25 minut (bochník) nebo 10 - 15 minut (housky).
- 10 Řádně upečené bochníky a housky musí při poklepu znít dutě.

